

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen	12.50 19.50	<b>Kalbs-Carpaccio</b> frittierte Kapernäpfel   Trüffel-Crème fraîche	16.50
<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Granatapfel   Buchweizen   Frisée	13.50	<b>Schwarzwurzelcrème</b> <b>vegan</b> Kumquat   Kokos   Kerbel	9.50
<b>Beef Salad Burma</b> Rinderspitzen   Erdnuss   Thai-Chili   Limetten	14.50	<b>Auberginen Mille Feuille</b> Burratagel   confierte Kirschtomaten	12.50
<b>Gegrillte Kalbszunge</b> sous vide gegart Pastinakenpüree   Balsamico   Kapern   Sardelle	15.50	<b>Portobello-Pilz</b> gefüllt   <b>vegan</b> Kartoffel   Estragon   Soja	10.50
<b>Gegrillter Octopus</b> Limetten-Sashimi   Tamarinde	17.50	<b>Island Lachstatar</b> Safran-Chili Mayonnaise   Blumenkohl-Tempura	16.50

## PASTA | RISOTTO

<b>Rote Bete-Gnocchis</b> hausgemacht Provolone   Feldsalat   Walnuss	16.50	<b>Chili-Orangen Risotto</b> Garnelen   Koriander	18.50
<b>Taglierini mit Trüffel</b> frische Winter-Trüffel   Trüffelcrème	24.50	<b>Tagliatelle Wildschwein</b> Ragout   Pflaume   Wacholder   Haselnuss	17.50

## MAIN COURSE

<b>Bürgermeisterstück</b> Black Angus   geschmort Kartoffelknödel   Rosenkohlblätter   Altbierjus	23.50	<b>Island Fjord-Lachs</b> gebraten Limettenbutterkruste   Rote Bete Gnocchis   Cime di rapa	22.50
<b>Roastbeef-Tataki</b> Pimientos   Teriyaki Perlgrauen	27.50	<b>Seafood Hip-Hop</b> Octopus   Calamaris   Garnelen   Miesmuscheln	27.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. Thymian-Parmesan Chips-Pommes   Caesar Salad	24.50	<b>Kikok-Poulardenbrust</b> Grillpaprika   Olive   Rauchmandel	19.50
<b>Williams Kalbsschnitzel</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	24.50	<b>Gegrillte Kochbanane</b> <b>vegan</b> Spitzkohl   Kokos-Thaicurrysud	16.50

## DESSERT

<b>New York Cheesecake</b> im Glas Tonkabohnencreme   Grapefruit	8.50	<b>Schoko-Avocadomousse</b> <b>vegan</b> Limetten   Minzerde	7.50
<b>Sanddorn Crème Brûlée</b> Ahornsirup-Marshmallows	7.50	<b>Williams Käseteller</b> hausgemachtes Haselnussbrot   Bio-Feigensenf	14.50

Gerne geben wir Ihnen informative Auskünfte über Allergene, die eventuelle Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovies   Capers + Kikok-Chicken Breast or King Prawns	12.50 19.50	<b>Veal Carpaccio</b> fried Capers   Truffle Crème fraîche	16.50
<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough Pomegranate   Buckwheat   Frisée Salad	13.50	<b>Salsify Soup</b> <b>vegan</b> Kumquat   Cocos   Chervil	9.50
<b>Beef Salad Burma</b> Beef tips   Peanut   Thai-Chili   Lime	14.50	<b>Auberginen Mille Feuille</b> Burrata Gel   confit Cherry Tomatoes	12.50
<b>Grilled Veal Tongue</b> sous vide cooked Parsnips Puree   Balsamico   Capers   Anchovy	15.50	<b>Portobello-Mushroom</b> filled   <b>vegan</b> Potato   Tarragon   Soya	10.50
<b>Grilled Octopus</b> Lime-Sashimi   Tamarind	17.50	<b>Iceland-Salmon Tatar</b> Saffron-Chili Mayonnaise   Cauliflower-Tempura	16.50

## PASTA | RISOTTO

<b>Beetroot Gnocchis</b> homemade Provolone   Lamb's lettuce   Walnut	16.50	<b>Chili-Orange Risotto</b> King Prawns   Coriander	18.50
<b>Taglierini Truffle</b> fresh Winter Truffle   Truffle Crème	24.50	<b>Tagliatelle Wild Boar Ragout</b> Plum   Juniper   Hazelnut	17.50

## MAIN COURSE

<b>Black Angus Tri Tip</b> stewed Potato dumplings   Brussels sprouts   Alt Beer Jus	23.50	<b>Iceland Fiord Salmon</b> grilled Lime-Butter Crust   Beetroot Gnocchis   Cime di rapa	22.50
<b>Roastbeef-Tataki</b> Pimientos   Teriyaki Pearl Barley	27.50	<b>Seafood Hip-Hop</b> Octopus   King Prawns   Baby Calamares   Mussels	27.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. Thyme-Parmesan Chips   Caesar Salad	24.50	<b>Kikok-Corn Poulard</b> Grilled Pepper   Olive   Smoked Almonds	19.50
<b>Williams Veal Schnitzel</b> Potato-Cucumber Salad   Cranberries	24.50	<b>Grilled Plantain</b> <b>vegan</b> Pointed Cabbage   Cocos-Thai curry brew	16.50

## DESSERT

<b>New York Cheesecake</b> Tonka Crème   Grapefruit	8.50	<b>Choco-Avocado Mousse</b> <b>vegan</b> Lime   Mint	7.50
<b>Seabuckthorn Crème Brûlée</b> Maple Syrup-Marshmallows	7.50	<b>Williams Cheese plate</b> homemade Hazelnut Bread   Organic Fig Mustard	14.50

Gerne geben wir Ihnen informative Auskünfte über Allergene, die eventuelle Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.