

Williams KITCHEN MENU

STARTER

| | | | |
|--|----------------|---|-------|
| Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen | 12.50 19.50 | Kalbs-Carpaccio Zitronen-Mayonnaise Olivenöl-Gel Rucola | 16.50 |
| Ziegenkäse in Bricketeig gebraten Blaubeer Babyspinat Buchweizen | 13.50 | Williams Garden vegan Mixed Pickles Couscous Gurkengin | 10.50 |
| Geräuchertes Beef-Tatar Vichysoisse Senf-Kaviar | 16.50 | Baby Leaf Salat Himbeer-Chili Springrolls vegan | 14.50 |
| Karaage vom Kikok-Hähnchen Sesam-Mayonnaise Papaya | 14.50 | Wassermelonen-Gazpacho vegan Avocado Basilikum | 9.50 |
| Gegrillter Octopus Rhabarber Jalapeño gebeizte Gurke | 17.50 | Haiti Lachs-Ceviche Kokos Mango Physalis | 16.50 |

PASTA | RISOTTO

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Limetten-Vanille Gnocchis hausgemacht gerösteter Kokos Latuga | 17.50 | Tomaten Risotto Kefir-Limette Ingwer | 15.50 |
| Taglierini mit Trüffel frische Sommer-Trüffel Trüffelcrème | 24.50 | Tagliatelle Romesco Romesco-Sauce Garnelen Salz-Zitrone | 19.50 |

MAIN COURSE

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Reef & Beef Kalb & Garnele Pommes de terre Anna Safran-Hollandaise | 28.50 | Island Fjord-Lachs gebraten Berberitzen zweierlei Blumenkohl | 22.50 |
| Gegrillte Papaya vegan Cashew Chili-Orangengel Couscous | 17.50 | Seafood Hip Hop Octopus Calamaris Garnelen Salat Pommes | 27.50 |
| Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Thymian-Parmesan Pommes-Chips Caesar Salad | 24.50 | Kikok-Poulardenbrust fresh Fregola crunchy Avocado | 21.50 |
| Williams Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren | 25.50 | Konfierte Aubergine vegan Erbsen-Kokos Püree Maracuja | 16.50 |

DESSERT

| | | | |
|--|------|--|-------|
| Cookies & Cream Blaubeer Vanille | 8.50 | Schokomousse Tarte hausgemachtes Erdnuss-Eis salted Caramel | 9.50 |
| Bircherlicious vegan Ahorn Apfel Haferparfait | 7.50 | Williams Käseteller 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

| | | | |
|--|----------------|--|-------|
| Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers + Kikok-Chicken Breast or King Prawns | 12.50 19.50 | Veal Carpaccio Lemon Mayonnaise Olive oil Gel Rucola | 16.50 |
| Goat Cheese roasted in Brickdough Blueberry Baby spinach Buckwheat | 13.50 | Williams Garden vegan Mixed pickles Couscous Cucumber Gin | 10.50 |
| Smoked Beef Tatar Vichysoisse Mustard caviar | 16.50 | Baby Leaf Salad Raspberry-Chili Springrolls vegan | 14.50 |
| Karaage from Kikok Chicken Sesame Mayonnaise Papaya | 14.50 | Watermelon-Gazpacho vegan Avocado Basil | 9.50 |
| Grilled Octopus Rhubarb Jalapeño Cucumber | 17.50 | Haiti Salmon Ceviche Cocos Mango Physalis | 16.50 |

PASTA | RISOTTO

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Lime-Vanilla Gnocchis homemade roasted Cocos Latuga Salad | 17.50 | Tomato Risotto Kefir-Lime Ginger | 15.50 |
| Taglierini Truffle fresh Summer Truffle Truffle Crème | 24.50 | Tagliatelle Romesco Romesco-Sauce King Prawns Salt-Lemon | 19.50 |

MAIN COURSE

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Reef & Beef Veal & Prawn Pommes de terre Anna Saffron-Hollandaise | 28.50 | Iceland Fiord Salmon grilled Barberry Cauliflower | 23.50 |
| Grilled Papaya vegan Cashew Chili-Orange Gel Couscous | 17.50 | Seafood Hip Hop Octopus King Prawns Baby Calamares Salad | 27.50 |
| Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Thyme-Parmesan Potato Dippers Caesar Salad | 24.50 | Kikok-Corn Poulard fresh Fregola crunchy Avocado | 20.50 |
| Williams Veal Schnitzel Potato-Cucumber Salad Cranberries | 25.50 | Confit Aubergine vegan Pea-Cocos Purée Passionfruit | 16.50 |

DESSERT

| | | | |
|---|------|---|-------|
| Cookies & Cream Blueberry Vanilla | 8.50 | Chocolate mousse Tarte homemade Peanut Ice cream salted Caramel | 9.50 |
| Bircherlicious vegan Maple Apple Oat parfait | 7.50 | Williams Cheese plate 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.

Williams KITCHEN MENU

ALLERGENE

STARTER

| | | | |
|--|----------------|--|-------|
| Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen A, C, D, G, B | 12.50 19.50 | Kalbs-Carpaccio Zitronen-Mayonnaise Olivenöl-Gel Rucola C, M | 16.50 |
| Ziegenkäse in Brickteig gebraten Blaubeer Babyspinat Buchweizen A, G, O, M | 13.50 | Williams Garden vegan Mixed Pickles Couscous Gurkengin A, O | 10.50 |
| Geräuchertes Beef-Tatar Vichysoisse Senf-Kaviar G, M | 16.50 | Baby Leaf Salat Himbeer-Chili Springrolls vegan A, O | 14.50 |
| Karaage vom Kikok-Hähnchen Sesam-Mayonnaise Papaya C, F, N, O | 14.50 | Wassermelonen-Gazpacho vegan Avocado Basilikum L, O | 9.50 |
| Gegrillter Octopus Rhabarber Jalapeño Gurke L, O, R | 17.50 | Haiti Lachs-Ceviche Kokos Mango Physalis D, F | 16.50 |

PASTA | RISOTTO

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Limetten-Vanille Gnocchis hausgemacht gerösteter Kokos Latuga A, G | 17.50 | Tomaten Risotto Kefir-Limette Ingwer F, G | 15.50 |
| Taglierini mit Trüffel frische Sommer-Trüffel Trüffelcrème A, C, G | 21.50 | Tagliatelle Romesco Romesco-Sauce Garnelen Salz-Zitrone A, B, C | 19.50 |

MAIN COURSE

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Reef & Beef Kalb & Garnele Pommes de terre Anna Safran-Hollandaise B, C, O | 28.50 | Island Fjord-Lachs gebraten Berberitzen zweierlei Blumenkohl D, G, O | 22.50 |
| Gegrillte Papaya vegan Cashew Chili-Orangengel Couscous A, E | 17.50 | Seafood Hip-Hop Octopus Calamaris Garnelen Salat Pommes B, M, O, R | 27.50 |
| Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Thymian-Parmesan Dippers Caesar Salad A, C, G | 24.50 | Kikok-Poulardenbrust fresh Fregola crunchy Avocado A, L, O | 21.50 |
| Williams Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren G, O | 25.50 | Konfierte Aubergine vegan Erbsen-Kokos Püree Maracuja | 16.50 |

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

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

DESSERT

Cookies & Cream

Blaubeer | Vanille

A, C, E, G

Bircherlicious **vegan**

Ahorn | Apfel | Haferparfait

A

| | | |
|------|--|-------|
| 8.50 | Schokomousse Tarte | 9.50 |
| | hausgemachtes Erdnuss-Eis salted Caramel | |
| | A, C, E, G | |
| 7.50 | Williams Käseteller | 14.50 |
| | hausgemachtes Haselnussbrot Bio-Feigensenf | |
| | A, E, G, O | |

LEGENDE:

A = Gluten, Weizen, Getreide

B = Krebstiere und deren Erzeugnisse

C = Eier, Geflügel

D = Fisch und deren Erzeugnisse

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch, Laktose

H = Hülsenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Schwefeldioxid, Sulfite P = Lupine

R = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)