

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen	13.50 21.50	<b>Kalbs-Carpaccio</b> Granatapfel   Parmesan   Rosenkohl	16.50
<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Haselnuss   Johannisbeere   Feldsalat	14.50	<b>Chicorée-Fenchel Pot-au-feu <b>vegan</b></b>	12.50
<b>Steak Tatar</b> Shiitake   Brioche	17.50	<b>Süßkartoffel-Maracuja Crème <b>vegan</b></b>	9.50
<b>Karaage</b> vom Kikok-Hähnchen Sesam-Mayonnaise   Papaya	14.50	<b>Hokkaido-Kürbis</b> geschmort <b>vegan</b>	12.50
<b>Gegrillter Octopus</b> Okraschote   Minze   Olive	18.50	Kaffee   Orange   Couscous	
		<b>Lachs Sashimi</b> geflämmt	17.50
		Yuzu   Apfel   Pain noir	

## PASTA | RISOTTO

<b>Malfatti</b> hausgemacht Salbei   Nussbutter	19.50	<b>Grünes Basilikum-Risotto <b>vegan</b></b>	17.50
<b>Taglierini mit Trüffel</b> frische Sommer-Trüffel   Trüffelcrème	24.50	Pistazie   optional mit Parmesan + Garnelen	24.50
		<b>Boccolotti <b>vegan</b></b>	16.50
		Pekannuss   Brokkoli   Kräuterseitling	

## MAIN COURSE

<b>Königsberger Klopse <b>New school</b></b> Rote Bete   Kartoffel   Kapernäpfel	22.50	<b>Island Fjord-Lachs-Steak</b> Rote Beeren-Kruste   Sumak   Kürbisterrine	24.50
<b>Ofen-Sellerie <b>vegan</b></b> Marone   Apfelpüree	17.50	<b>Seafood Hip Hop</b> Octopus   Calamaris   Garnelen   Salat   Pommes	29.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. Thymian-Parmesan Pommes-Chips   Caesar Salad	26.50	<b>Kikok-Poulardenbrust</b> Trüffel-Sellerie   Shiitake Espuma	23.50
<b>Williams Kalbsschnitzel</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	27.50	<b>Falafel</b> hausgemacht <b>vegan</b>	17.50
		Tahin   Aubergine   Kartoffelbrot   Joghurt	

## DESSERT

<b>Sake-Pfirsich Sorbet</b> Weiße Schoko Bisquitrolle	8.50	<b>Almond n' Roses <b>vegan</b></b> Rosenwasser & -Blüten   Mandelmilch   Crumble	8.50
<b>An apple a day</b> Apfel-Tarte   Cidre Sorbet	9.50	<b>Williams Käseteller</b> hausgemachtes Haselnussbrot   Bio-Feigensenf	15.50

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	13.50 21.50	<b>Veal Carpaccio</b> Pomegranate   Parmesan   Brussels sprouts	16.50
<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough Hazelnut   Currant   Lamb's lettuce	14.50	<b>Chicory-Fennel Pot-au-feu</b> <b>vegan</b> Tangerine   Quinoa	12.50
<b>Steak Tartare</b> Shiitake   Brioche	17.50	<b>Sweet potato-Passion fruit Crème</b> Coconut   Chili Pickles   <b>vegan</b>	9.50
<b>Karaage</b> from Kikok Chicken Sesame-Mayonnaise   Papaya	14.50	<b>Hokkaido-Pumpkin</b> braised <b>vegan</b> Coffee   Orange   Couscous	12.50
<b>Grilled Octopus</b> Okra   Mint   Olive	18.50	<b>Salmon Sashimi</b> flamed Yuzu   Apple   Pain noir	17.50

## PASTA | RISOTTO

<b>Malfatti</b> homemade Sage   Nut butter	19.50	<b>Green Basil Risotto</b> <b>vegan</b> Pistachio   <i>optional with Parmesan &amp; Prawns</i>	17.50 24.50
<b>Taglierini Truffle</b> fresh Truffle   Truffle Crème	24.50	<b>Boccolotti</b> <b>vegan</b> Pecan nut   Broccoli   King oyster mushroom	16.50

## MAIN COURSE

<b>Königsberger Klopse</b> <b>new school</b> Beetroot   Potato   Capers	22.50	<b>Iceland Fiord Salmon</b> grilled Red Berries Crust   Sumac   Pumpkin terrine	24.50
<b>Oven roasted Celery</b> <b>vegan</b> Chestnut   Apple Puree	17.50	<b>Seafood Hip Hop</b> Octopus   King Prawns   Baby Calamares   Salad   Fries	29.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. Thyme-Parmesan Potato Dippers   Caesar Salad	26.50	<b>Kikok-Corn Poulard</b> Truffle-Celery   Shiitake Espuma	23.50
<b>Williams Veal Schnitzel</b> Potato-Cucumber Salad   Cranberries	27.50	<b>Falafel</b> homemade <b>vegan</b> Tahin   Aubergine   Potato bread   Yogurt	17.50

## DESSERT

<b>Sake-Peach Sorbet</b> White Chocolate Biscuit roll	8.50	<b>Almond n' Roses</b> <b>vegan</b> Rose water & -blossoms   Almond milk   Crumble	8.50
<b>An apple a day</b> Apple Tart   Cider Sorbet	9.50	<b>Williams Cheese plate</b> homemade Hazelnut Bread   organic Fig Mustard	15.50

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

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