

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen	14.50 21.50	Kalbs-Carpaccio Trüffelmayonnaise Rucola Parmesan	16.50
Ziegenkäse in Brickteig gebraten Heidelbeere Buchweizen Frisée	14.50	Chicorée-Fenchel Pot-au-feu vegan Mandarine Quinoa	12.50
Steak Tatar Shiitake Brioche	17.50	Schwarzwurzelcrème vegan Kerbel Kumquat	9.50
Karaage vom Kikok-Hähnchen Sesam-Mayonnaise Papaya	14.50	Hokkaido-Kürbis geschmort vegan Kaffee Orange Couscous	12.50
Gegrillter Octopus Okraschote Minze Olive	18.50	Lachs Sashimi geflämmt Yuzu Apfel Pain noir	17.50

PASTA | RISOTTO

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

MAIN COURSE

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

DESSERT

Sake-Pfirsich Sorbet Weiße Schoko Bisquitrolle	7.50	Schoko-Avocadomousse vegan Limetten-Minzerde	8.50
An apple a day Apfel-Tarte Cidre Sorbet	9.50	Williams Käseteller 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

Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers + Kikok-Chicken Breast or King Prawns	14.50 21.50	Veal Carpaccio Truffle Mayonnaise Rucola Parmesan	16.50
Goat Cheese roasted in Brickdough Blueberry Buckwheat Frisée	14.50	Chicory-Fennel Pot-au-feu vegan Tangerine Quinoa	12.50
Steak Tartare Shiitake Brioche	17.50	Black Salsify Crème vegan Chervil Kumquat	9.50
Karaage from Kikok Chicken Sesame-Mayonnaise Papaya	14.50	Hokkaido-Pumpkin braised vegan Coffee Orange Couscous	12.50
Grilled Octopus Okra Mint Olive	18.50	Salmon Sashimi flamed Yuzu Apple Pain noir	17.50

PASTA | RISOTTO

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

MAIN COURSE

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

DESSERT

Sake-Peach Sorbet White Chocolate Biscuit roll	7.50	Chocolate-Avocado Mousse vegan Lime-Mint earth	8.50
An apple a day Apple Tart Cider Sorbet	9.50	Williams Cheese plate 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.