

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen	14.50 21.50	<b>Burma Beef Salad</b> Erdnuss   Chili   Grapefruit	16.50
<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Apfel Chutney & Vinaigrette   Buchweizen   Frisée	15.50	<b>Chicken Pie</b> spicy Mangodip   Zwiebelcrunch	14.50
<b>Gegrillter Octopus</b> Chimichurristampf   Chips	18.50	<b>Rotkohlcrème</b> <b>vegan</b> Cranberry   Walnuss   Ingwer-Pickles	10.50
<b>Trüffel-Kartoffel Mille Feuille</b> <b>vegan</b> Feldsalat   Kartoffel-Crôtons	12.50	<b>Jacobsmuscheln</b> gebraten Limettenerde   Tonka   Apfel	17.50

## KITCHEN'S CHOICE

<b>Seafood Hip Hop</b> Octopus   Jacobsmuschel   Garnelen   Salat   Pommes	29.50	<b>Grünes Basilikum-Risotto</b> <b>vegan</b> Pistazie   optional mit Parmesan + Garnelen	17.50 24.50
---	-------	---	----------------

## MAIN COURSE

<b>Konfiertes Ofen-Fenchel</b> <b>vegan</b> Mandel-Brokkolipüree   Physalis	17.50	<b>Zanderfilet</b> gebraten Riso Nero   Grüner Spargel-Espuma	24.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. Steakhouse-Parmesan Fries   Jalapeño Mayo   Caesar Salad	26.50	<b>Kikok-Poulardenbrust</b> gratiniertes Kartoffelpüree   Ochsenherztomate	23.50
<b>Williams Kalbsschnitzel</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	27.50	<b>Gegrillte Linsenrösti</b> <b>vegan</b> Avocadocrème   Koriandersalat	17.50
<b>Taglierini mit Trüffel</b> frische Trüffel   Trüffelcrème	24.50	<b>Boccolotti</b> <b>vegan</b> Orange   Sesam   Erdnuss   Estragon	16.50

## DESSERT

<b>Geeiste Mangocrème</b> <b>vegan</b> Gurkensorbet   Vanille-Szechuan Knusper	8.50	<b>Safran-Grieß Flammeri</b> Schoko-Eiscrème   Sauerkirschen	10.50
<b>Williams Birne</b> Tonka-Mascarponecrème   Keks Hippe	9.50	<b>Easy Cheesy Plate</b> hausgemachtes Haselnussbrioche   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	14.50 21.50	<b>Burma Beef Salad</b> Peanut   Chili   Grapefruit	16.50
<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough Apple Chutney & Vinaigrette   Buckwheat   Frisée	15.50	<b>Chicken Pie</b> spicy Mango dip   Onion crunch	14.50
<b>Grilled Octopus</b> mashed Chimichurris   Chips	18.50	<b>Red Cabbage Crème <b>vegan</b></b> Cranberry   Walnut   Ingwer-Pickles	10.50
<b>Truffle-Potato Mille Feuille <b>vegan</b></b> Lamb's lettuce   Potato-Croutons	12.50	<b>Grilled Scallops</b> Lime earth   Tonka   Apple	17.50

## KITCHEN'S CHOICE

<b>Seafood Hip Hop</b> Octopus   Scallops   King prawns   Salad   French Fries	29.50	<b>Green Basil Risotto <b>vegan</b></b> Pistachio   optional with Parmesan & Prawns	17.50 24.50
---	-------	--	----------------

## MAIN COURSE

<b>Oven roasted Fennel <b>vegan</b></b> Almond-Broccoli Puree   Physalis	17.50	<b>Zander fillet</b> grilled Riso Nero   Green Asparagus Espuma	24.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. Steakhouse-Parmesan Fries   Jalapeño Mayo   Caesar Salad	26.50	<b>Kikok-Corn Poulard</b> gratinated Potato Puree   Oxheart Tomato	23.50
<b>Williams Veal Schnitzel</b> Potato-Cucumber Salad   Cranberries	27.50	<b>Grilled Lentil Rösti <b>vegan</b></b> Avocado crème   Coriander salad	17.50
<b>Taglierini Truffle</b> fresh Truffle   Truffle Crème	24.50	<b>Boccolotti <b>vegan</b></b> Orange   Sesame   Peanut   Tarragon	16.50

## DESSERT

<b>Iced Mango Crème <b>vegan</b></b> Cucumber sorbet   Vanilla Szechuan Crumble	8.50	<b>Saffron-Semolina Flammeri</b> Chocolate ice cream   Sour cherries	10.50
<b>Williams Pear</b> Tonka bean Mascarpone crème   Biscuit Hippe	9.50	<b>Easy Cheesy Plate</b> homemade Hazelnut Brioche   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.