

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern + Kikok-Poulardenbrust oder Garnelen	14.50 21.50	<b>Kalbs-Carpaccio</b> Trüffelmayonnaise   Rucola   Parmesan	16.50
<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Heidelbeere   Buchweizen   Frisée	14.50	<b>Hokkaido-Kürbis</b> geschmort <b>vegan</b> Kaffee   Orange   Couscous	12.50
<b>Gegrillter Octopus</b> Okraschote   Minze   Olive	18.50	<b>Schwarzwurzelcrème</b> <b>vegan</b> Kerbel   Kumquat	9.50

## KITCHEN'S CHOICE

<b>Seafood Hip Hop</b> Octopus   Calamaris   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>Ofen-Sellerie</b> <b>vegan</b> Marone   Apfelpüree	17.50	<b>Island Fjord-Lachs-Steak</b> Rote Beeren-Kruste   Sumak   Kürbisterrine	24.50
<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> Tahin   Aubergine   Kartoffelbrot   Joghurt	17.50
<b>Taglierini mit Trüffel</b> frische Trüffel   Trüffelcrème	24.50	<b>Boccolotti</b> <b>vegan</b> Pekannuss   Brokkoli   Kräuterseitling	16.50

## DESSERT

<b>Sake-Pfirsich Sorbet</b> Weiße Schoko Bisquitrolle	7.50	<b>Schoko-Avocadomousse</b> <b>vegan</b> Limetten-Minzerde	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 14.50	<b>Veal Carpaccio</b> 16.50
+ Kikok-Chicken Breast or King Prawns 21.50	Truffle Mayonnaise   Rucola   Parmesan
<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough 14.50	<b>Hokkaido-Pumpkin</b> braised <b>vegan</b> 12.50
Blueberry   Buckwheat   Frisée	Coffee   Orange   Couscous
<b>Grilled Octopus</b> 18.50	<b>Black Salsify Crème</b> <b>vegan</b> 9.50
Okra   Mint   Olive	Chervil   Kumquat

## KITCHEN'S CHOICE

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

## MAIN COURSE

<b>Oven roasted Celery</b> <b>vegan</b> 17.50	<b>Iceland Fiord Salmon</b> grilled 24.50
Chestnut   Apple Puree	Red Berries Crust   Sumac   Pumpkin terrine
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> 200gr. 26.50	<b>Kikok-Corn Poulard</b> 23.50
Thyme-Parmesan Potato Dippers   Caesar Salad	Truffle-Celery   Shiitake Espuma
<b>Williams Veal Schnitzel</b> 27.50	<b>Falafel</b> homemade <b>vegan</b> 17.50
Potato-Cucumber Salad   Cranberries	Tahin   Aubergine   Potato bread   Yogurt
<b>Taglierini Truffle</b> 24.50	<b>Boccolotti</b> <b>vegan</b> 16.50
fresh Truffle   Truffle Crème	Pecan nut   Broccoli   King oyster mushroom

## DESSERT

<b>Sake-Peach Sorbet</b> 7.50	<b>Chocolate-Avocado Mousse</b> <b>vegan</b> 8.50
White Chocolate Biscuit roll	Lime-Mint earth
<b>An apple a day</b> 9.50	<b>Williams Cheese plate</b> 15.50
Apple Tart   Cider Sorbet	homemade Hazelnut Bread   organic Fig Mustard

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

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