

Williams KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Himbeer-Vinaigrette Endiviensalat	15.50	GERÖSTETER BROTSALAT vegan Olive Basilikum Tomate Zitrone	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Kapern + Maispouardenbrust oder Garnelen	14.50 23.50	CEVICHE von der Dorade Limette Rocoto Chili Koriander Johannisbeere	17.50
GEGRILLTER OCTOPUS Orange Couscous Koriandermayonnaise	18.50	WILDKRÄUTERSALAT vegan Mango Kichererbsen Minze	15.50
GAZPACHO VERDE vegan Avocado Gurke Süßkartoffel	11.50	BABY-CALAMARIS gegrillt Salatbouquet Zitronenmayonnaise	16.50

KITCHEN'S CHOICE

SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamaris Garnele Salat Pommes	29.50	PIFFERLINGS-RISOTTO vegan Frühlach Cashew-Butter optional mit Parmesan & Garnelen	17.50 24.50
---	-------	--	----------------

MAIN COURSE

GESCHMORTE KAROTTEN vegan Chili Peach-Potato Smash	16.50	BIO MATCHA-TAGLIATELLE vegan Limette Sesam Jalapeño	18.50
ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK ^{200gr.} Steakhouse-Parmesan Fries Jalapeño Mayo Caesar Salad	26.50	MAISPOULARDE Avocado Couscous Sesam	24.50
WILLIAMS KALBSSCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	27.50	GANZE DORADE Zitronen-Kartoffelstampf Salat	27.50
TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50	AFRICAN BOWL vegan Süßkartoffel Mango Quinoa Erdnuss Koriander	17.50

DESSERT

GURKEN-SORBET vegan Wassermelone Basilikum	7.50	MANGO-TIRAMISU im Glas Minze	9.50
CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern Tonka-Kirsch Eiscrème	10.50	WILLIAMS KÄSETELLER hausgemachtes Haselnussbrioche Bio-Feigensenf	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.

Williams KITCHEN MENU

STARTER

GOAT CHEESE roasted in Brickdough Raspberry Vinaigrette Endive Salad	15.50	ROASTED BREAD SALAD vegan Olive Basil Tomato Lemon	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovies Capers + Corn Chicken Breast or King Prawns	14.50 23.50	CEVICHE from the sea bream Lime Rocoto Chili Coriander Currant	17.50
GRILLED OCTOPUS Orange Couscous Coriander Mayonnaise	18.50	WILD HERBS SALAD vegan Mango Chickpeas Mint	15.50
GAZPACHO VERDE vegan Avocado Cucumber Sweet Potato	11.50	BABY-CALAMARIS grilled Salad Lemon Mayonnaise	16.50

KITCHEN'S CHOICE

SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari King Prawns Salad French Fries	29.50	CHANTERELLE RISOTTO vegan Early leek Cashew-Butter optional with Parmesan & King prawns	17.50 24.50
---	-------	---	----------------

MAIN COURSE

BRAISED CARROTS vegan Chili Peach-Potato Smash	16.50	BIO MATCHA-TAGLIATELLE vegan Lime Sesame Jalapeño	18.50
ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK ^{200gr.} Steakhouse-Parmesan Fries Jalapeño Mayo Caesar Salad	26.50	CORN-CHICKEN BREAST Avocado Couscous Sesame	24.50
WILLIAMS VEAL SCHNITZEL Potato-Cucumber Salad Cranberries	27.50	WHOLE SEA BREAM mashed Lemon-Potatoes Salad	27.50
TAGLIERINI TRUFFLE fresh Truffle Truffle Crème	24.50	AFRICAN BOWL vegan Sweet Potato Mango Quinoa Peanut Coriander	17.50

DESSERT

CUCUMBER SORBET vegan Avocado Cashews	7.50	MANGO-TIRAMISU in the Glass Vanilla Ice Cream Caramel	9.50
CHOCOLATE CAKE liquid core Tonka-Cherry Ice Cream	10.50	WILLIAMS CHEESE PLATE homemade Hazelnut Brioche organic Fig Mustard	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.