



KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Feldsalat Pflaume Buchweizen	17.50	BLUMENKOHLCRÈME vegan geröstet Haselnuss Physalis	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Kapern + Maispouardenbrust oder Garnelen	16.50 24.50	BEEF WAN TAN Spitzkohl-Salat Chili-Sojadip	16.50
GEGRILLTER OCTOPUS Yuzu Kartoffel Miso Mayonnaise	19.50	ROTE BETE CARPACCIO vegan Salz-Zitrone Rauchmandel	15.50
GRÜNKOHLSALAT vegan Cashew Granatapfel Kartoffeldressing	14.50	BABY-CALAMARI gegrillt Salatbouquet Black Garlic Mayonnaise Blaubeere	17.50

KITCHEN'S CHOICE

SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamaris Garnele Salat Pommes	29.50	ROTE BETE-RISOTTO vegan Marone Estragon optional mit gebratenem Ziegenkäse oder Garnelen	19.50 27.50
--	-------	--	----------------

MAIN COURSE

SPITZKOHLE-KARTOFFELROLLE vegan Pilzfüllung Soja Kartoffel	19.50	BIO MATCHA-TAGLIATELLE vegan Nori-Pesto gerösteter Hanf	21.50
KABELJAUFLET mit Senfkruste Kartoffel sautierter Grünkohl Beurre blanc	27.50	MAIS-POULARDENBRUST Miso Selleriepüree Pilz Sesam	24.50
TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50	PIMP UP THE PUMPKIN vegan geschmorter Hokkaido Püree Chips Pickles	18.50

ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK 200gr. 22.50 Herkunft Australien gegrillt	300gr. 32.50	WILLIAMS KALBSSCHNITZEL klein Preiselbeeren Zitrone	groß 26.50
--	--------------	--	-------------------

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

CAESAR SALAD	5.00	GURKEN-RAHMSALAT	4.50
THYMIAN-PARMESAN POMMES	4.50	KARTOFFELSALAT	5.00
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	6.50	WILLIAMS MIXED SALAD	4.50
ZITRONEN MAYONNAISE	2.00	BLACK GARLIC MAYONNAISE	2.50
CHILI-SOJA DIP	2.00	TRÜFFEL MAYONNAISE	3.00

DESSERT

WARMER APFELSTRUDEL vegan Vanillecrème Zimt	9.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Johannisbeere Crumble	8.50
CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern salted Karamell 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.



KITCHEN MENU

STARTER

GOAT CHEESE roasted in Brickdough Lamb's lettuce Plum Buckwheat	17.50	CAULIFLOWER SOUP vegan roasted Hazelnut Physalis	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovies Capers optional with Corn Chicken Breast or King Prawns	16.50 24.50	BEEF WAN TAN Cabbage Salad Chili-Soya dip	16.50
GRILLED OCTOPUS Yuzu Potato Miso Mayonnaise	19.50	BEETROOT CARPACCIO vegan Salt-Lemon smoked Almonds	15.50
GREEN CABBAGE SALAD vegan Cashew Pomegranate Potato dressing	14.50	BABY-CALAMARI grilled Salad Black Garlic Mayonnaise Blueberry	17.50

KITCHEN'S CHOICE

SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari King Prawns Salad Fries	29.50	BEETROOT RISOTTO vegan Chestnut Tarragon optional with Goat cheese or King Prawns	19.50 27.50
--	-------	---	----------------

MAIN COURSE

CABBAGE-POTATO ROLL vegan Roasted Mushrooms Soya	19.50	BIO MATCHA-TAGLIATELLE vegan Nori-Pesto roasted Hemp	21.50
COD FILET with Mustard crust Potato sauteed Green Cabbage Beurre blanc	27.50	CORN-CHICKEN BREAST Miso Cellery Puree Mushroom Sesame	24.50
TAGLIERINI TRUFFLE fresh Truffle Truffle Crème	24.50	PIMP UP THE PUMPKIN vegan braised Hokkaido Pumpkin Puree Chips Pickles	18.50

ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK 200gr. 22.50 Origin Australia grilled	300gr. 32.50	WILLIAMS VEAL SCHNITZEL small Cranberries Lemon	19.50 large 26.50
--	--------------	--	-----------------------------

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

CAESAR SALAD	5.00	CUCUMBER CREAM SALAD	4.50
THYMIAN-PARMESAN FRIES	4.50	POTATO SALAD	5.00
TRUFFLED POTATO PUREE	6.50	WILLIAMS MIXED SALAD	4.50
LEMON MAYONNAISE	2.00	BLACK GARLIC MAYONNAISE	2.50
CHILI-SOYA DIP	2.00	TRUFFLE MAYONNAISE	3.00

DESSERT

WARM APPLE STRUDEL vegan Vanilla crème Cinnamon	9.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Currant Crumble	8.50
CHOCOLATE CAKE liquid core salted Caramel 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.