



KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Frisée Sauerkirschen Buchweizen	16.50	BROKKOLICRÈME vegan getruffelt Kokos gerösteter Mandelhobel	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Kapern mit Maispouardenbrust oder Black Tiger Garnelen	16.50 26.50	STEAK TATAR mit hausgemachtem Whiskey-Ketchup gepickelte Gurke Crostini	18.50
GEGRILLTER OCTOPUS Chorizobrösel Safran-Paprika Mayonnaise Kartoffel	21.50	KALBS-CARPACCIO Olivenkrokant Parmesan Zitronen-Basilikumöl	18.50
ROTKOHL-INGWER SALAT vegan Teriyaki Zitrone Erdnuss	14.50	BABY-CALAMARI gegrillt Salat Knoblauch-Limettenbutter Gewürzanas	17.50

MAIN COURSE

SPITZKOHL-KARTOFFELROLLE vegan Pilzfüllung Soja Kartoffel	21.50	IBÉRICO-BÄCKCHEN geröstete Haselnuss Pastinakenpüree Pflaumenjus	28.50
KABELJAUFLET in Nusskruste Weißes Bohnenpüree Pilzragout	27.50	MAISPOULARDENBRUST Szechuanjus Korn-Hafermantel Sellerie-Nussbutterpüree	26.50
GESCHMORTE SPITZPAPRIKA vegan gefüllt mit Kartoffel-Kardamompüree Salat	19.50	TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50
SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari Garnele Salat Pommes	32.50	RISOTTO MILANESE Safran Parmesan frittiertes Rucola mit Black Tiger Garnelen	19.50 29.50

ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK 200gr. 24.50 Herkunft Australien gegrillt	300gr. 34.50	WILLIAMS KALBSSCHNITZEL klein Preiselbeeren Zitrone	groß 19.50 26.50
--	--------------	--	----------------------------

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

CAESAR SALAD	5.50	GURKEN-RAHMSALAT	4.50
THYMIAN-PARMESAN POMMES	4.50	KARTOFFELSALAT	5.50
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
ZITRONEN MAYONNAISE	2.50	CAESAR MAYONNAISE	2.50
SZECHUAN-PFEFFER JUS	3.50	TRÜFFEL MAYONNAISE	3.50

DESSERT

BANANENBROT-TIRAMISU vegan im Glas Aztekenkakaostaub	9.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Johannisbeere Schokoladencrumble	9.50
CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern Blaubeer-Vanille Eiscrème	12.50	WILLIAMS KÄSETELLER hausgemachtes Haselnussbrioche Bio-Feigensenf	17.50

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 Frisée sour Cherries Buckwheat	16.50	BROCCOLI SOUP vegan truffled Cocos roasted Almonds	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovies Capers with Corn Chicken Breast or King Prawns	16.50 26.50	STEAK TATAR homemade Whiskey-Ketchup pickled Cucumber Crostini	18.50
GRILLED OCTOPUS Chorizo Crumble Saffron-Paprika Mayonnaise Potato	21.50	VEAL CARPACCIO Olive Brittle Parmesan Lemon-Basil Oil	18.50
RED CABBAGE-GINGER SALAD vegan Teriyaki Lemon Peanut	14.50	BABY-CALAMARI grilled Salad Garlic-Lime Butter Spiced Pineapple	17.50

MAIN COURSE

CABBAGE-POTATO ROLL vegan Roasted Mushrooms Soya	21.50	IBÉRICO CHEEKS roasted Hazelnut Parsnips puree Plum jus	28.50
COD FISH FILET in Nut crust White beans Puree Mushroom Ragout	27.50	CORN-CHICKEN BREAST Szechuan Jus Grain-Oats Coat Cellery-Nutbutter Puree	26.50
BRAISED POINTED PEPPERS vegan Filled with Potato-Cardamom Puree Salad	19.50	TAGLIERINI TRUFFLE fresh Truffle Truffle Crème	24.50
SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari King Prawns Salad Fries	32.50	RISOTTO MILANESE Saffron Parmesan fried Rocket Salad with King Prawns	19.50 29.50

ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK 200gr. 24.50 Origin Australia grilled	300gr. 34.50	WILLIAMS VEAL SCHNITZEL small Cranberries Lemon	19.50
		large	26.50

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

CAESAR SALAD	5.50	CUCUMBER CREAM SALAD	4.50
THYMIAN-PARMESAN FRIES	4.50	POTATO SALAD	5.50
TRUFFLED POTATO PUREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
LEMON MAYONNAISE	2.50	CAESAR MAYONNAISE	2.50
SZECHUAN-PFEFFER JUS	3.50	TRUFFLE MAYONNAISE	3.50

DESSERT

BANANA BREAD TIRAMISU vegan in the Glass Aztec Cacao Dust	9.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Currant Chocolate Crumble	9.50
CHOCOLATE CAKE liquid core Blueberry-Vanilla Ice cream	12.50	WILLIAMS CHEESE PLATE homemade Hazelnut Brioche organic Fig Mustard	17.50

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

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