

Williams

KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Erdbeere Balsamico-Crumble	17.50	SPARGELCRÈME vegan Spinatöl Sesam-Knoblauchcroûtons	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Kapern mit Maispoulardenbrust oder Black Tiger Garnelen	16.50 26.50	PÂTÉ DE BOEUF Rinderpastete Zwiebelconfit Trüffel-Crème fraîche	17.50
GEGRILLTER OCTOPUS Harissa Couscous Serrano-Chip	22.50	KALBS-CARPACCIO Senfeis Rucola Pinienkerne	18.50
SPICY RHABARBER-APFEL SALAT vegan Soja-Mayonnaise Buchweizenknusper	15.50	GEBEIZTES LACHS SASHIMI Campari-Salz Spargel Kerbelmayonnaise	17.50

MAIN COURSE

GEBACKENE BABY-AUBERGINE Kashk Couscous Koriander	19.50	KALBSLEBER VENEZIANA Kartoffel Salbei Balsamico	23.50
ISLAND FJORD-LACHS gebraten Yuzukruste Rote-Bete Gnocchis Erbse	27.50	MAISPOULARDENBRUST Szechuanjus Korn-Hafermantel Kokos-Maiscrème Spinatsalat	27.50
PILZ-SHAWARMA vegan hausgemachtes Kartoffelbrot Tahin Soja-Joghurt	22.50	TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50
SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari Garnele Salat Pommes	32.50	SPARGEL-RISOTTO Orange Parmesan Kerbel mit Baby-Calamari oder Black Tiger Garnelen	24.50 34.50

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

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

CAESAR SALAD	5.50	Portion SPARGEL HOLLANDAISE ESPUMA	14.50
THYMIAN-PARMESAN POMMES	4.50	KARTOFFELSALAT	5.50
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
KERBEL MAYONNAISE	2.50	GURKEN-RAHMSALAT	4.50
TRÜFFEL MAYONNAISE	3.50	SZECHUAN-PFEFFER JUS	3.50

DESSERT

GEEISTE PFIRSISCH-TARTE vegan Vanille Basilikum	10.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Erdbeere Schokoladencrumble	9.50
CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern Erdnuss Eiscrème Fleur de Sel	12.50	PASSIONSFRUCHT-MOUSSE Pistazie Hafercookie	8.50

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 Strawberry Balsamico Crumble	17.50	ASPARAGUS CRÈME vegan Spinach Oil Sesame-Garlic Croûtons	12.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovies Capers with Corn Chicken Breast or King Prawns	16.50 26.50	PÂTÉ DE BOEUF Beef pate Onion Confit Truffle-Crème Fraîche	17.50
GRILLED OCTOPUS Harissa Couscous Serrano Chip	22.50	VEAL CARPACCIO Mustard Ice Rucola Pine Nuts	18.50
SPICY RHUBARB-APPLE SALAD vegan Soya Mayonnaise Buckwheat Crispies	15.50	GRAVED SALMON SASHIMI Campari Salt Asparagus Chervil Mayonnaise	17.50

MAIN COURSE

BACKED BABY AUBERGINE Kashk Couscous Coriander	19.50	VEAL LIVER VENEZIANA Potato Sage Balsamico	23.50
ISLAND FJORD SALMON roasted Yuzu Lemon Crust Beetroot Gnocchis Green Pea	27.50	CORN-CHICKEN BREAST Szechuanjus Grain-Oats Coat Cocos Corn Crème Spinach Salad	27.50
MUSHROOM SHAWARMA vegan homemade Potato Bread Tahini Soya Yoghurt	22.50	TAGLIERINI TRUFFLE fresh Truffle Truffle Crème	24.50
SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari King Prawns Salad Fries	32.50	ASPARAGUS RISOTTO Orange Parmesan Chervil with Baby-Calamari or King Prawns	24.50 34.50

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

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

CAESAR SALAD	5.50	Portion ASPARAGUS Hollandaise Espuma	14.50
THYME-PARMESAN FRIES	4.50	POTATO SALAD	5.50
TRUFFLED POTATO PUREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
CHERVIL MAYONNAISE	2.50	CUCUMBER CREAM SALAD	4.50
TRUFFLE MAYONNAISE	3.50	SZECHUAN-PFEFFER JUS	3.50

DESSERT

ICED PEACH TARTE vegan Vanilla Basil	10.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Strawberry Chocolate Crumble	9.50
CHOCOLATE CAKE liquid core Peanut Ice cream Fleur de Sel	12.50	PASSIONFRUIT MOUSSE Pistachio Oat Cookie	8.50

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

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