



KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Erdbeere Frisée Salat	15.50	BURRATA Tomatensalsa Crostini Basilikumöl	14.50
WILLIAMS GARDEN vegan Couscous hauseingelegter Gemüse-Mix Kräuter	10.50	GEGRILLTER OCTOPUS Harissa Kartoffelstampf Serrano-Chip	22.50
GERÖSTETER BROTSALAT vegan Tomate Olive Zitrone Basilikum	12.50	CEVICHE vom Lachs Limette Koriander Rocoto-Chili	16.50
KALBS-CARPACCIO Senfeis Rucola Pinienkerne	18.50	BABY-CALAMARI gegrillt Limettenmayonnaise Salatbouquet	17.50

PASTA

TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50	FEIGE & RICOTTA RAVIOLI Mandel Rucola Feige	19.50
RIGATONI ARRABIATA STYLE Olive Pangrattato mit Burrata	16.50	SPAGHETTI ALLA CHITTARA Zitrone Basilikum Kirschtomate mit Black Tiger Garnelen	14.50 24.50

MAIN COURSE

PILZ-SHAWARMA vegan hausgemachtes Kartoffelbrot Tahin Soja-Joghurt	19.50	MAISPOULARDENBRUST Szechuanjus Korn-Hafermantel Sellerie-Nussbutterpüree	24.50
ISLAND FJORD-LACHS gebraten Yuzukruste Rote-Bete Gnocchis Erbse	27.50	SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari Garnele Salat Pommes	32.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Kapern mit Maispoulardenbrust oder Black Tiger Garnelen	16.50 26.50	PIFFERLINGS-RISOTTO Frühlach Soja Parmesan mit Rinderspitzen	21.50 27.50

ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK 200gr. 24.50 Herkunft Australien gegrillt	300gr. 34.50	WILLIAMS KALBSSCHNITZEL klein 19.50 Preiselbeeren Zitrone	groß 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
LIMETTEN MAYONNAISE	2.50	MAYONNAISE CLASSIC	2.00
TRÜFFEL MAYONNAISE	3.50	SZECHUAN-PFEFFER JUS	3.50

DESSERT

CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern Kokosnussorbet Beeren Coulis	10.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Erdbeere Schokoladencrumble	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 Frisée Salad	15.50	BURRATA Tomato Salsa Crostini Basil Oil	14.50
WILLIAMS GARDEN vegan Couscous homemade Pickles Herbs	10.50	GRILLED OCTOPUS Harissa mashed Potatoes Serrano Chip	22.50
VEAL CARPACCIO Mustard Ice Rucola Pine Nuts	18.50	CEVICHE from Salmon Lime Coriander Rocoto-Chili	16.50
ROASTET BREAD SALAD vegan Tomato Olive Lemon Basil	12.50	BABY CALAMARI grilled Lime Mayonnaise Salad	17.50

PASTA

TAGLIERINI TRUFFLE fresh Truffle Truffle Crème	24.50	FIG & RICOTTA RAVIOLI Almond Rucola Fig	19.50
RIGATONI ARRABIATA STYLE Olive Pangrattato with Burrata	16.50	SPAGHETTI ALLA CHITTARA Lemon Basil Cherry Tomato with Black Tiger Prawns	14.50 24.50

MAIN COURSE

MUSHROOM SHAWARMA vegan homemade Potato Bread Tahini Soya Yoghurt	19.50	CORN-CHICKEN BREAST Szechuanjus Grain-Oats Coat Sellerie-Nussbutterpüree	24.50
ISLAND FJORD SALMON roasted Yuzu Lemon Crust Beetroot Gnocchis Green Pea	27.50	SEAFOOD HIP-HOP Octopus Calamari King Prawns Salad Fries	32.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovies Capers with Corn Chicken Breast or King Prawns	16.50 26.50	CHANTERELLE RISOTTO Leek Soya Parmesan with Beef Stripes	21.50 27.50

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	CUCUMBER CREAM SALAD	4.50
THYME-PARMESAN FRIES	4.50	POTATO SALAD	5.50
TRUFFLED POTATO PUREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
LIME MAYONNAISE	2.50	MAYONNAISE CLASSIC	2.00
TRUFFLE MAYONNAISE	3.50	SZECHUAN-PEPPER JUS	3.50

DESSERT

CHOCOLATE CAKE liquid core Coconut Sorbet Berries Coulis	10.50	TONKA CRÈME BRÛLÉE Strawberry Chocolate Crumble	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.