

Williams

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 <small>200gr.</small> 24.50 Herkunft Australien gegrillt	<small>300gr.</small> 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.

Williams WINE MENU

WHITE

	0.15l	0.75l
HOFMANN Weissburgunder Rheinhessen	6.50	32.50
MILCH Chardonnay Rheinhessen	7.90	39.50
ZETER Muskateller Pfalz	7.50	37.50
SCHOTT Grauburgunder Nahe	5.90	29.50
KLEIN Sauvignon Blanc Rheinhessen	7.50	37.50
LÖRSCH Glimmerschiefer Riesling feinherb Mosel		39.50
ZETER Sauvignon Blanc Fumé Pfalz		47.50
MOLITOR Riesling Klosterberg Mosel		39.50
MOLITOR Pinot Blanc Klosterberg Mosel		39.50
KOPP Chardonnay Am Altenberg Baden		47.50
MILCH Blauarsch Chardonnay Rheinhessen		47.50
DREISSIGACKER Grauburgunder Bio Rheinhessen		42.50
DREISSIGACKER Einzigacker Weissburgunder Bio Rheinhessen		98.50
BILLAUD-SIMON Chablis Burgund FRANCE		59.50
BERTHIER Sancerre Loire FRANCE		49.50

RED

	0.15l	0.75l
QUEVEDO Oscar's Douro PORTUGAL	6.90	34.50
FORESTA OMBROSA Primitivo Bio Puglia ITALY	7.90	39.50
BODEGAS ARESAN Tempranillo Bio La Mancha SPAIN	6.50	32.50
SCHNEIDER Black Print Pfalz GERMANY		42.50
PERRIN Coudelet de Beaucastel Bio Côtes du Rhône FRANCE		59.50
CHAPOUTIER Gigondas Côtes du Rhône FRANCE		57.50
REGUTA Merlot Friaul ITALY		32.50
GAJA CA' MARCANDA Promis Toskana ITALY		79.50
CAVAZZA Cicogna Syrah Venetien ITALY		47.50
MASI Amarone Costasera Venetien ITALY		84.50
PIO CESARE Barbera d'Alba Piemont ITALY		49.50
CORDERO DI MONTEZEMOLO Barolo Piemont ITALY		99.50
IZADI Rioja Reserva Rioja SPAIN		39.50
SALENTEIN Malbec Mendoza Valle de Uco ARGENTINA		42.50

ROSÉ

	0.15l	0.75l
HOFMANN Rossi Rosé Rheinhessen GERMANY	6.50	32.50
MILCH Blanc de Noirs Spätburgunder Rheinhessen GERMANY	7.50	37.50

SPARKLING WINE | CHAMPAGNE

	0.1l	0.75l
MARC DEL LAGO Prosecco Spumante	6.00	39.50
VIVENCY Crémant de Loire Rosé		47.50
UNDONE Sparkling Wine Rosé alkoholfrei		39.50
CHASSENAY D'ARCE Champagne Brut	10.50	69.50
BILLECART-SALMON Brut Réserve		89.50
BOLLINGER Special Cuvée Brut		98.50
PERRIER JOUET Blason Rosé		98.50
PERRIER JOUET Belle Epoque		198.50

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

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



RIESLING HALL OF FAME

MOSEL

SCHNEIDER Ginster Kabinett	49.50
SCHNEIDER Josefsberg Spätlese	57.50
MOLITOR Zeltinger Sonnenuhr Spätlese	49.50
SCHMITTGES Erdener Prälat GG	54.50
STEINMETZ & HERRMANN Ürziger Würzgarten	64.50
JAKOBY-MATHY Kinheimer Rosenberg Riesling Spätlese 1994	69.50
HAART Goldtröpfchen Riesling Kabinett 2022	79.50

0.75l

RHEINGAU

ESER Editus Oestricher Doosberg	47.50
KÜHN Hallgarten Riesling Alte Reben	54.50
GEORG BREUER Berg Roseneck GG	119.50

NAHE

TESCH St. Remigiusberg	47.50
GUT HERMANNBERG Bastei GG 2016	99.50

RHEINHESSEN

DREISSIGACKER Kirschspiel 2018	119.50
GROEBE Morstein Riesling GG	99.50
GUNDERLOCH Niersteiner Hipping GG	89.50
GUNDERLOCH Pettenthal Riesling GG	79.50
BATTENFELD-SPANIER Hohen-Sülzen Riesling TC	69.50

PFALZ

HOHLREITER Kalkstein Spätlese	39.50
REICHSRAT VON BUHL Reiterpfad Hofstück GG	84.50
DR. BÜRKLIN-WOLF Gaisböhl GG	109.50
DR. BÜRKLIN-WOLF Ruppertsberg CR Reserve	89.50

SAAR

VAN VOLXEM Scharzhofberger Pergentsknopp GG	84.50
VON OTHEGRAVEN Kanzemer Altenberg Spätlese	54.50

Bitte fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Jahrgängen der Weine.