



KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Granatapfel Buchweizen Frisée	16.50	BURRATA Kastanie Feige Hokkaidokürbis	15.50
GESCHMORTER KRÄUTERSEITLING vegan Kartoffelrösti Limettencrème	14.50	BLUMENKOHLCRÈME vegan Kokos Lauchasche Croûtons	12.50
GETRÜFFELTES KALBS-CARPACCIO Rucola Mandel Trüffelcrème	18.50	YAKITORI POULARDENSPIESSE Teriyaki Sesam Koriander	16.50
GEGRILLTER OCTOPUS Grapefruit-Piri Piri Polenta Salat	22.50	BABY-CALAMARI gegrillt Riso Nero Safran-Mayo Blaubeersalz	17.50

PASTA

TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50	FEIGE & RICOTTA RAVIOLI Beurre blanc Rucola Feige Haselnuss	19.50
RIGATONI RINDERRAGOUT Pflaume Crème fraîche Frühllauch mit Burrata	17.50	SPAGHETTI ALLA CHITTARA A.O.P. Kirschtomate Chili Petersilie Knoblauch mit Black Tiger Garnelen	15.50 25.50

MAIN COURSE

KARTOFFEL-SPITZKOHLEROLLE vegan Pilzfüllung Sojalack	19.50	COQ AU VIN Maispoularde Kartoffel Rosmarin Mirepoix	24.50
ISLAND FJORD-LACHS gebraten Sanddornkruste Polenta Rosenkohlblätter	27.50	IBÉRICO-BÄCKCHEN Blumenkohlpuée Kräuterseitling Buchweizen	26.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Kapernäpfel	16.50	HOKKAIKÜRBIS-RISOTTO Orange Chili Koriander	17.50
mit Maispoulardenbrust oder Black Tiger Garnelen	26.50	mit Black Tiger Garnelen	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
--	--------------	--	-------------------

SPECIAL SEAFOOD HIP-HOP Octopus | Calamari | Garnele 27.50

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

SÜSSKARTOFFEL POMMES	6.50	CAESAR SALAD	5.50
THYMIAN-PARMESAN STEAKHOUSE FRIES	5.50	KARTOFFELSALAT	5.50
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
SAFRAN-MAYONNAISE	2.50	TRÜFFEL-MAYONNAISE	3.00

DESSERT

CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern Sauerrahm-Kirsch Eis	10.50	KAFFEE CRÈME BRÛLÉE Preiselbeeren Crumble	8.50
BANANENBROT-TIRAMISU vegan Aztekenkakaostaub	9.50	WILLIAMS ESPRESSO MARTINI Vodka Cacao Liqueur Vanilla Espresso Tonka	13.50

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 Brick dough Pomegranate Buckwheat Frisée	16.50	BURRATA Chestnut Fig Hokkaido-Pumpkin	15.50
BRAISED KING OYSTER MUSHROOM vegan Potato rosti Lime crème	14.50	CAULIFLOWER CRÈME vegan Cocos Leek ash Croûtons	12.50
TRUFFLED VEAL CARPACCIO Rucola Almond Truffle crème	18.50	YAKITORI SKEWERS Teriyaki Sesame Coriander	16.50
GRILLED OCTOPUS Grapefruit-Piri Piri Polenta Salad	22.50	BABY CALAMARI grilled Riso Nero Saffron Mayo Blueberry Salt	17.50

PASTA

TAGLIERINI TRUFFLE fresh Truffle Truffle crème	24.50	FIG & RICOTTA RAVIOLI Beurre blanc Rucola Fig Hazelnut	19.50
RIGATONI BEEF RAGOUT Plum Crème fraîche Spring garlic with Burrata	17.50	SPAGHETTI ALLA CHITTARA A.O.P. Cherry Tomatoes Chili Parsley Garlic with Black Tiger Prawns	15.50 25.50
	24.50		

MAIN COURSE

POTATO-CABBAGE ROLL vegan Mushroom filling Soya	19.50	COQ AU VIN Corn-Poulard Potato Rosemary Mirepoix	24.50
ISLAND FJORD SALMON roasted Sea buckthorne crust Polenta Brussels sprouts leaves	27.50	IBÉRICO-CHEEKS Cauliflower puree King Oyster Mushroom Buckwheat	26.50
CAESAR SALAD Parmesan Anchovis Caper berries with Corn-Poulard or Black Tiger Prawns	16.50 26.50	HOKKAIDO-RISOTTO Orange Chili Coriander with Black Tiger Prawns	17.50 27.50

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

SPECIAL SEAFOOD HIP-HOP Octopus | Calamari | Black Tiger Prawns 27.50

CHOOSE YOUR SIDE DISHES

SWEET POTATO FRIES	6.50	CAESAR SALAD	5.50
THYME-PARMESAN STEAKHOUSE FRIES	5.50	POTATO SALAD	5.50
TRUFFLED POTATO PUREE	7.50	WILLIAMS MIXED SALAD	5.00
SAFFRON MAYONNAISE	2.50	TRUFFLE MAYONNAISE	3.00

DESSERT

CHOCOLATE CAKE liquid core Sour Cream-Cherry Ice cream	10.50	COFFEE CRÈME BRÛLÉE Cranberries Crumble	8.50
BANANA BREAD TIRAMISU vegan Aztec Cacao powder	9.50	WILLIAMS ESPRESSO MARTINI Vodka Cacao Liqueur Vanilla Espresso Tonka	13.50

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

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