



KITCHEN MENU

STARTER

ZIEGENKÄSE in Brickteig gebraten Granatapfel Buchweizen Frisée	½ 8.00 15.50	BLUMENKOHLCRÈME vegan Kokos Lauchasche Croûtons	½ 6.00 11.50
GESCHMORTER KRÄUTERSEITLING vegan Kartoffelrösti Limettencrème	14.50	BURRATA Kastanie Pflaume Hokkaidokürbis	14.50
GETRÜFFELTES KALBS-CARPACCIO Rucola Mandel Trüffelcrème	18.50	STEAK-TATAR Kaperncrème gebeiztes Eigelb Senfkaviar	16.50
GEGRILLTER OCTOPUS Grapefruit-Piri Piri Couscous Salat	22.50	BABY-CALAMARI gegrillt Riso Nero Safran-Mayo Blaubeersalz	17.50

PASTA

TAGLIERINI TRÜFFEL frische Trüffel Trüffelcrème	24.50	FEIGE & RICOTTA RAVIOLI Rucola Haselnuss Beurre blanc	19.50
RIGATONI RINDERRAGOUT Pflaume Crème fraîche Frühlauch mit Burrata	17.50	SPAGHETTI ALLA CHITTARA A.O.P. Kirschtomate Chili Petersilie Knoblauch mit Black Tiger Garnelen	16.50
	24.50		26.50

MAIN COURSE

KARTOFFEL-SPITZKOHLEROLLE vegan Pilzfüllung Sojalack	19.50	COQ AU VIN Maispoularde Kartoffel Rosmarin Mirepoix	24.50
ISLAND FJORD-LACHS gebraten Zitronen-Kartoffelstampf Rosenkohlblätter Hollandaise	27.50	IBÉRICO-BÄCKCHEN Blumenkohlpüree 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
GURKENRAHMSALAT	4.50	TRÜFFEL-MAYONNAISE SAFRAN-MAYO	3.00

DESSERT

CHOCOLATE CAKE flüssiger Kern Sauerrahm-Kirsch Eis	9.50	KAFFEE CRÈME BRÛLÉE Preiselbeeren Crumble	7.50
BANANENBROT-TIRAMISU vegan Aztekenkakaostaub	8.50	WILLIAMS ESPRESSO MARTINI Vodka Cacao Liqueur Vanilla Espresso Tonka	12.50

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 Brick dough ½ 8.00 15.50 Pomegranate Buckwheat Frisée	CAULIFLOWER CRÈME vegan ½ 6.00 11.50 Cocos Leek ash Croûtons
BRAISED KING OYSTER MUSHROOM vegan 14.50 Potato rosti Lime crème	BURRATA 14.50 Chestnut Plum Hokkaido-Pumpkin
TRUFFLED VEAL CARPACCIO 18.50 Rucola Almond Truffle crème	STEAK TATAR 16.50 Capern Crème pickled Egg yolks Mustard Caviar
GRILLED OCTOPUS 22.50 Grapefruit-Piri Piri Couscous Salad	BABY CALAMARI grilled 17.50 Riso Nero Saffron Mayo Blueberry Salt

PASTA

TAGLIERINI TRUFFLE 24.50 fresh Truffle Truffle crème	FIG & RICOTTA RAVIOLI 19.50 Rucola Hazelnut Beurre blanc
RIGATONI BEEF RAGOUT 17.50 Plum Crème fraîche Spring garlic	SPAGHETTI ALLA CHITTARA A.O.P. 16.50 Cherry Tomatoes Chili Parsley Garlic
with Burrata 24.50	with Black Tiger Prawns 26.50

MAIN COURSE

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

ABERDEEN BLACK ANGUS STEAK 200gr. 24.50 Origin Australia grilled	WILLIAMS VEAL SCHNITZEL small 19.50 Cranberries Lemon
300gr. 34.50	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
CUCUMBER CREAM SALAD 4.50	TRUFFLE MAYONNAISE SAFFRON MAYO 3.00

DESSERT

CHOCOLATE CAKE liquid core 9.50 Sour Cream-Cherry Ice cream	COFFEE CRÈME BRÛLÉE 7.50 Cranberries Crumble
BANANA BREAD TIRAMISU vegan 8.50 Aztec Cacao powder	WILLIAMS ESPRESSO MARTINI 12.50 Vodka Cacao Liqueur Vanilla Espresso Tonka

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

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