

Speisen

VORSPEISEN

Hausgemachter Kochkäs mit Musik <i>mit Butter und Bauernbrot</i>	8,50
Feigentarte <i>mit Thymian und Honig, Ziegenkäsecreme, Wildkräutern und Walnüssen</i>	12,50
Hausgebeitzter Lachs mit winterlichen Aromen <i>Kreuzkümmel-Miso Creme und Couscous mit Granatapfel und Minze</i>	14,50
Kleiner Feldsalat <i>mit Walnüssen, Croutons, mariniertem Kürbis und Himbeerdressing</i>	5,00
Großer Feldsalat <i>mit Walnüssen, Croutons, mariniertem Kürbis und Himbeerdressing</i>	11,50
Gegen Aufpreis wahlweise mit:	
• <i>Speck Croutons und Kräutern</i>	4,50
• <i>schonend Sous Vide gegarte Tranchen von der Entenbrust mit Rosmarin und Knoblauch</i>	12,00
• <i>gebratene Kabeljau Medaillons</i>	9,00
Kürbiscreme Suppe <i>mit Kürbiskernen, Schnittlauchöl und Croutons</i>	7,50
Flammkuchen Elsässer Art <i>mit Speck, Zwiebeln und Kräutern</i>	13,00
Flammkuchen Wilhelm <i>mit Kürbis, Apfel, Kerbel und Lachs</i>	14,00
Flammkuchen winterlicher Art <i>mit Camembert, Preiselbeere und Walnüssen</i>	13,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Speisen

HAUPTGANG

Veganer Gang durch das winterliche Gemüsebeet 19.50
Samtige Selleriecreme, Karotten, Kürbis, Wurzelgemüse Pumpernickel „Erde“ und Brotchips

Brezenknödel mit Waldpilz-Dunkelbierrahm-Soße 17.50
mit Preiselbeere und Wildkräutern

Aromatisches Wildschweingulasch 24,50
mit Haselnussspätzle

Kabeljau Filet im Estragonmantel 26.50
auf Rote Bete-Risotto mit Pastinaken Chips

Geschmortes Ochsenbäckchen 26,00
auf Kürbis-Kartoffelstampf und confierte Tomaten in kräftiger Rotwein Soße

Schnitzel

Schnitzel je 100g	100g	200g
• Wiener Art mit Pommes	12,00	15,00
• Kochkäse Schnitzel mit Musik und Bratkartoffeln	14,00	18,00
• Schnitzel mit Waldpilz Dunkelbierrahm Soße mit Spätzle	15,00	19,00

Rosa gegarte Entenbrust an Brezenknödel 27,50
mit gebratenen Waldpilzen und Kerbel-Estragon-Jus

Roastbeef unter der Haselnusskruste 29,50
an Kartoffelgratin und Selleriecreme

EXTRAS

Brotnachschlag 1.50

Beilagen 4.50

- Pommes
- Bratkartoffel
- Spätzle

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Speisen

DESSERT

Tiramisu „Vermicelles“ <i>von Nougat und Marone</i>	8.00
Crème Brûlée von der Tonka Bohne <i>mit Cassis Sorbet</i>	7.00
Süßer Flammkuchen <i>mit Zimtcreme, Apfel, Honig und Haselnüssen</i>	11,00

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel <i>Wiener Art mit Pommes</i>	9,90
Spätzle <i>mit Rahmsoße</i>	6.00
Pommes <i>rot / weiß</i>	4.50
Räuberteller	0.00



Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Weinkarte Ausschank

WEISS TROCKEN

		0.2L	Flasche
Riesling Von Winning Drache	Pfalz	6.50	20.50
Limette, Holunder, würzig			
Lugana Santa Sofia	Venetien / Italien	7.20	22.00
Pfirsich, sanfte Säure, belebender Abgang			
Weißburgunder Emil Bauer	Pfalz	6.50	
Limette, Holunder, würzig			
Grauburgunder Thörle	Rheinhessen	5.80	18.50
Fruchtig, harmonische Säure			
Weißburgunder-Chardonnay Seppl	Rheinhessen	5.80	18.50
Reife Honigmelone, dezente Kräuteraromen			
Blanc de Noir	Rheinhessen	5.80	18.50
Vollmundig, blumig, Sommerwein			

WEISS FEINHERB

Riesling	Rheinhessen	5.80	18.50
Süße, angenehme Säure			
Weißburgunder	Rheinhessen	5.80	18.50
zurückhaltender Geschmack, milde Säure			

ROSÉ

Merlot Rosé	Rheinhessen	5.80	18.50
Sommerwein, Erdbeeraroma, leicht mild			

ROT TROCKEN

De Muerte One Rioja	Murcia / Spanien	7.30	22.00
Reife rote Frucht, würzig, Röstaromen, leicht erdig			
Primitivo Sasseo	Apulien / Italien	7.30	22.00
Pflaume, Heidelbeere, Balsam, weißer Pfeffer			

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Weinkarte Flaschen

WEISS TROCKEN

	Herkunft	Flasche
Sauvignon Blanc Van winning Stachelbeere, grüne Paprika, Mirabelle	Pfalz	27.00
Chapeu Blanc Julia Schittler Maiglöckchen, grüner Apfel, fruchtig	Rheinhessen	21.00
Trebbiano Lugana cal i frati Aprikose, Birne, Mandel	Lombardei / Italien	33.00
Grauburgunder Pinot Gris Heitlinger Reserve Buttrig, cremig, Apfelkuchen, gebrannte Nüsse	Baden	32.00

WEISS LIEBLICH

Riesling Basserman Jordan Pfirsich, Grapefruit, Apfel, Quitte	Pfalz	22.00
--	-------	-------

ROSÉ TROCKEN

Studio Rosé Chateau Miraval Himbeere, Erdbeere, Grapefruit	Provence / Frankreich	29.00
Heritage Rosé Estadon Pfirsich, Birne, Quitte, Melone	Provence / Frankreich	22.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Weinkarte Flaschen

ROT TROCKEN

	Herkunft	Flasche
De Muerte Gold Pflaume, Kirsche, dunkler Beere, Pfeffer und Nelke	Murcia / Spanien	32.00
Cuvée Incognito Cassis, Brombeere, Röstaromen	Pfalz	25.00
Rioja Crianza Fincas de Azabache Dunkle Beere, Kirsche, Zederholz	Rioja / Spanien	21.00

SCHAUM

Chardonnay Crémant de Loire Brût Vivency Apfel, Zitrusnote, lebhaft	loire / Frankreich	29.00
Chardonnay Kessler Hochgewächs Birne, Quitte, Apfel, Anis, Mandel	Württemberg	33.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT