

# Menü

## SUPPE

Maronencreme Suppe 7,50  
*mit Traubenkernöl und Kerbel*

## SALAT

Feldsalat 9,00  
*mit Nüssen, Speck- Croutons, mariniertem Kürbis und Himbeerdressing*

## HAUPTGANG

Sous vide gegarte Brust oder confierte Keule von der Gans 34,00  
*in Beifuß Jus mit Apfel Cassis Rotkohl, Majoran Kartoffel Knödel und Orangenbutter Maronen*

## DESSERT

Spekulatius Parfait 7,00  
*mit Gewürz Pflaumen*

## A-la-carte oder als Menü

3-Gang 42,00

4-Gang 49,00

*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

## VORSPEISEN

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hausgemachter Kochkäs mit Musik<br><i>mit Butter und Bauernbrot</i>                                                  | 8,50  |
| Feigentarte<br><i>mit Thymian und Honig, Ziegenkäsecreme, Wildkräutern und Walnüssen</i>                             | 12,50 |
| Hausgebeitzter Lachs mit winterlichen Aromen<br><i>Kreuzkümmel-Miso Creme und Couscous mit Granatapfel und Minze</i> | 14,50 |
| Kleiner Feldsalat<br><i>mit Walnüssen, Croutons, mariniertem Kürbis und Himbeerdressing</i>                          | 5,00  |
| Großer Feldsalat<br><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<br><i>mit Kürbiskernen, Schnittlauchöl und Croutons</i>                                            | 7,50  |
| Flammkuchen Elsässer Art<br><i>mit Speck, Zwiebeln und Kräutern</i>                                                  | 13,00 |
| Flammkuchen Wilhelm<br><i>mit Kürbis, Apfel, Kerbel und Lachs</i>                                                    | 14,00 |
| Flammkuchen winterlicher Art<br><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“<br><i>von Nougat und Marone</i>                  | 8.00  |
| Crème Brûlée von der Tonka Bohne<br><i>mit Cassis Sorbet</i>            | 7.00  |
| Süßer Flammkuchen<br><i>mit Zimtcreme, Apfel, Honig und Haselnüssen</i> | 11,00 |

## FÜR DIE KLEINEN

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Kinderschnitzel<br><i>Wiener Art mit Pommes</i> | 9,90 |
| Spätzle<br><i>mit Rahmsoße</i>                  | 6.00 |
| Pommes<br><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<br>Stachelbeere, grüne Paprika, Mirabelle                        | Pfalz               | 27.00   |
| Chapeu Blanc Julia Schittler<br>Maiglöckchen, grüner Apfel, fruchtig                         | Rheinhessen         | 21.00   |
| Trebbiano Lugana cal i frati<br>Aprikose, Birne, Mandel                                      | Lombardei / Italien | 33.00   |
| Grauburgunder Pinot Gris Heitlinger Reserve<br>Buttrig, cremig, Apfelkuchen, gebrannte Nüsse | Baden               | 32.00   |

## WEISS LIEBLICH

|                                                                  |       |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Riesling Basserman Jordan<br>Pfirsich, Grapefruit, Apfel, Quitte | Pfalz | 22.00 |
|------------------------------------------------------------------|-------|-------|

## ROSÉ TROCKEN

|                                                               |                       |       |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|
| Studio Rosé Chateau Miraval<br>Himbeere, Erdbeere, Grapefruit | Provence / Frankreich | 29.00 |
| Heritage Rosé Estadon<br>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<br>Pflaume, Kirsche, dunkler Beere, Pfeffer und Nelke | Murcia / Spanien | 32.00   |
| Cuvée Incognito<br>Cassis, Brombeere, Röstaromen                     | Pfalz            | 25.00   |
| Rioja Crianza Fincas de Azabache<br>Dunkle Beere, Kirsche, Zederholz | Rioja / Spanien  | 21.00   |

## SCHAUM

|                                                                        |                    |       |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| Chardonnay Crémant de Loire Brût Vivency<br>Apfel, Zitrusnote, lebhaft | loire / Frankreich | 29.00 |
| Chardonnay Kessler Hochgewächs<br>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