

# Valentins - Menü

## VORSPEISE

Rieslingschaumsuppe 8,50  
*mit Champagner verfeinert und warmen Flusskrebse*

## ZWISCHENGANG

Jakobsmuscheln auf Erbsenrisotto 22,50  
*mit Piment d'Espelette*

## HAUPTGÄNGE

Rinderfilet in Portweinjus 37,50  
*auf Blumenkohlcreme und Herzoginkartoffeln*

Zanderfilet auf Belugalinsen 29,50  
*an wildem Brokkoli mit Pernod-Schaum*

Fettuccine in Trüffelsauce 32,50  
*mit frischem Trüffel*

## DESSERT

Schokoladensoufflé 10,50  
*mit Himbeersauce und Krokanteis*

## À-LA-CARTE ODER ALS MENÜ

4-Gang-Menü 60,00  
*mit Weinbegleitung zusätzlich 25.00*

3-Gang-Menü (ohne Zwischengang) 50,00  
*mit Weinbegleitung zusätzlich 20.00*



*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 <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