

# Valentins - Menü

## VORSPEISE

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

## 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 Kochkäse mit Musik 8,50  
*mit Butter und Bauernbrot*

Feigentarte 12,50  
*mit Thymian und Honig, Ziegenkäsecreme, Wildkräutern und Walnüssen*

Hausgebackter Lachs mit winterlichen Aromen 14,50  
*Kreuzkümmel-Miso Creme und Couscous mit Granatapfel und Minze*

Kleiner Feldsalat 5,00  
*mit Walnüssen, Croutons, mariniertem Kürbis und Himbeerdressing*

Großer Feldsalat 11,50  
*mit Walnüssen, Croutons, mariniertem Kürbis und Himbeerdressing*

Gegen Aufpreis wahlweise mit:

- *Speck Croutons und Kräutern* 4,50
- *schonend Sous Vide gegarte Tranchen von der Entenbrust mit Rosmarin und Knoblauch* 12,00
- *gebratene Kabeljau Medaillons* 9,00

Kürbiscreme Suppe 7,50  
*mit Kürbiskernen, Schnittlauchöl und Croutons*

Flammkuchen Elsässer Art 13,00  
*mit Speck, Zwiebeln und Kräutern*

Flammkuchen Wilhelm 14,00  
*mit Kürbis, Apfel, Kerbel und Lachs*

Flammkuchen winterlicher Art 13,00  
*mit Camembert, Preiselbeere und Walnüssen*

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
- Kochkäs 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

Brotnachsenschlag 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

## D E S S E R T

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

## F Ü R D I E K L E I N E N

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