

23 JAHRE WILLMS

RESTAURANT

Küche von 17:00 bis 22:00 Uhr

VORSPEISEN & SUPPEN

Hummercremesuppe mit altem Cognac und Eismeergarnelen	16,90
Knackiger Blattsalat Hausdressing // Croûtons // Parmesan	15,00
Tomaten Büffel-Mozzarella Basilikum	18,90
Gebratene Blutwurst Rote Bete Carpaccio // Birnenvinaigrette oder karamellisiertes Sauerkraut	19,00
Vitello Tonnato Thunfischsauce // Kapern // Rucolasalat	18,90
Carpaccio vom Rinderfilet Estragonvinaigrette // frischer Trüffel Manchego-Käse // geröstete Macadamianüsse	23,90
Lachstatar auf Feigenbrot // Honig-Dill-Senfsauce	18,90
Kleine Vorspeisen-Etagère Vitello // Carpaccio // Lachstatar ... für 1 Person	23,90

FISCH

Fjordlachsfilet Gorgonzola // Nudeln	33,50
Kabeljaufilet auf Dijon-Senfsauce frisches Marktgemüse // Morsumer Kartoffeln	34,50

Kleine Seezunge vom Grill 46,00
mit Spargel Garnelen-Topping
und Rosmarinkartoffeln

PASTA

Penne in Trüffelsauce Robiolakäse // Oliven Tomaten // Pinienkerne	27,00
Ricotta-Ravioli Kirschtomaten // Oliven	26,00
Frischer Italienischer Trüffel auf feinen Spaghettini in Parmesanrahm	44,00

VEGAN

Pikantes Gelbes Curry frisches Gemüse // Jasminreis	28,00
---	-------

Südfranzösischer Fischsuppentopf
»à la St. Tropez«
Miesmuscheln // Edelfisch // Rotmeergarnelen
Sauce Rouille und Croûtons
als Vorspeise 24,50
als Hauptgang 39,00

KLASSIKER AUS 23 JAHREN WILLMS KÜCHE

Lambratwürste vom Keitumer Petersen-Hof Blutwurst vom Grill // Trauben-Portwein-Jus Sauerkraut // Bratkartoffeln	26,50
Paniertes Kabeljaufilet Rieslingschaum // Dillgurken Klintumer Kartoffeln	25,00
Cordon Bleu vom Hähnchen Kroketten // Rotweinsauce	27,50



MUSCHELTOPF

Hörnumer Miesmuscheln
»à la Willms«
in Tomaten-Riesling-Sud // Gemüsejulienne
dazu Knoblauchbaguette
als Vorspeise 24,50
als Hauptgang 33,00

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige
Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.
Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten

FLEISCH

Kohlroulade mit Kalbsfüllung Bier-Speck-Sauce // Klintumer Kartoffeln	28,90
Königsberger Klopse vom Kalb Kapernsauce // Marktgemüse // Salzkartoffeln	28,90
Geschmorte Lammhaxe Rotwein-Schalottenjus Ratatouille // Rosmarinkartoffeln	36,00
Kalbsfrikadellen Rahmmöhren // Petersilienkartoffeln	28,90
Hausgemachte Rinderroulade Rotkohl // Salzkartoffeln	32,00
Geschmorte Ochsenbacke glasiertes Gemüse // Kartoffelgratin	34,50
Holsteiner Rinderfilet vom Grill Cognac-Pfeffer-Rahmsauce Blattsalate // Kartoffelgratin	49,50
Spare Ribs mit BBQ-Sauce Homefries // Blattsalat	36,00

Ofenfrische 1/2 Ente 34,50

Klassisch:

Rotkohl // Knödel // Orangen-Wacholdersauce

Elsässer Art:

Sauerkraut // Gratin // Rotweinsauce

Asiatische Art:

Wokgemüse // Sweet-Chilli-Spaghetti
und Erdnuss-Sauce

FÜR UNSERE KLEINEN

Kleines Schnitzel Pommes // Ketchup	14,90
Spaghetti - in Butter mit Parmesan	9,90
- Bolognese mit Parmesan	13,00
Kleines Kabeljaufilet Gemüse // Kartoffelpüree	16,90
1 Kugel - Nutella-Eis	4,00
- Vanille-Eis mit Smarties	4,50

DESSERT

Kleiner Schokoladenkuchen Amarenakirschen // Kirscheis	15,00
Crème Brûlée	13,00
Kleines Espresso-Eis mit Whiskyzabaione	9,90
Verschiedene Eissorten je Kugel	4,00