

Willkommen

... frische und regionale Küche im Rhythmus der Natur

Erleben Sie gemeinsam mit unserer abwechslungsreichen Küche
die Natur auf Ihrem Teller.

Saisonale Produkte und Erzeugnisse aus der Region, Umkreis ca. 100 Km,
werden mit viel Kreativität und Liebe zubereitet.

Wir setzen auf die kurzen Wege und damit auf absolute Frische,

Nachhaltigkeit ist das Thema im Wälderhaus
somit auch unser Leitmotiv im Restaurant „WILHELMS“.

Unsere Küche dankt

... allen unseren
Kooperationspartnern
unter anderem

Wilhelmsburger Eisdealer

Essbare Landschaften Holstein

Hamburger Bauerngarten

Bauckhof aus der Heide

SPEISEN

Zu Allergenen und deklarationspflichtige Inhaltsstoffen
fragen Sie bitte unsere Servicekräfte

***„Wilhelms am Abend“
Unser saisonales Menü 17.30-21.30 Uhr***

Winterpilze & Hirschschenken

Wildkräuter, Wrap, Nuss

8,a,g,j,h

Pastinake & Apfel

Malz & Chip

8,g,i

“Pulled” von der Vierländer Ente

Grünkohl anders, Kartoffel-Schaum, Kohlestaub

8,g,j,k,i

Schokolade und Bio Quark

Canache, Eis & Krem, Frucht, Erde, Kuchen

8,a,c,g,h,

Als 3 Gang

34,50€

*****mit Suppe*****

Als 4 Gang

40,50€

Als vegetarisches Überraschungsmenü 4 Gang

38,50€

SPEISEN

Zuerst
@ first

Winterpilze & Hirschschinken

Wildkräuter, Wrap, Nuss

Winter mushrooms & deer ham

Wild herbs, wrap, nuts

8,a,g,i,h

12,50 €

Suppe von Pastinake & Apfel

Malz & Chip

Soup of parsnip & apple

malt & chip

8,g,i

8 €

Moderne Forelle „nach Hausfrauen Art“

Sous Vide Gurke, Apfelgelee

Modern Trout "Housewives Kind"

Cucumber cooked by low temperature, Apple jelly

8,g,i,j,d

14 €

SPEISEN

Danach
After that

Turm von Grünkohl –Vegan-
Süß-Pikant, Pastinake, Chip
Tower of kale –vegan-
Sweet & spicy, parsnip, chip
f,h,i,k,j

18 €

Teigtaschen gefüllt
Hartkäse-Soße, Spitzkohl, Wildkräuter
Filled paste parcels
Hard cheese sauce, cabbage, wild herbs
8,a,c,g,i,

14,50 €

SPEISEN

Danach
After that

Niedertemperierter Hirschbraten Pastinake, Kräuterseitling, Birne <i>Deer Roast cooked by a low temperature</i> <i>parsnip, oyster, pear</i> 8,1,g,i	24,50 €
“Pulled” von der Vierländer Ente Grünkohl anders, Kartoffel-Schaum, Kohlestaub <i>Pulled duck</i> <i>Cale, potatoe foam, coal dust</i> 8,g,j,k,i	20,50 €
Winterkabeljau in Maismehlknusper Senfschaum, Spitzkohl, Mini Kartoffel <i>Cod fish grilled with sweet corn flour</i> <i>Mustard foam, cabbage, mini potato</i> 8,d,g,i,j	23 €

SPEISEN

*Oder eventuell
Or possibly*

Roastbeef Burger Wildkräuter Remoulade, Salat <i>Roastbeef Burger</i> <i>Wild herbs remoulade, salad</i> <i>8,2,a,c,g,j</i>	13,50 €
“Abendbrot“ Schinken, Käse, Butter, Chutney, eingelegtes Gemüse <i>“dinner“</i> <i>Ham, cheese, butter, Chutney, pickled vegetables</i> <i>3,8,c,g,h,i,j</i>	14,50 €
Apfel-Majoran-Bratwurst nach eigener Rezeptur Heidelbeer-Senf, Wildkräuter, Mini Kartoffeln <i>Grilled sausage with apple flavour</i> <i>Blueberry mustard, wild herbs, mini potatoes</i> <i>C,i,j</i>	15,50 €

SPEISEN

Zum Schluss

In the end

Schokolade und Bio Quark

8 €

Canache, Eis & Krem, Frucht, Erde, Kuchen

Chocolate & organic curd cheese

Canache, ice & cream, fruit, earth, cake

8,a,c,g,h,

Dessertvariation

9 €

8,a,c,g,h,

Käseauswahl von heimischen Erzeugern

13,00 €

Fassbutter, Chutney

Selection of cheese from local producers

Barrel butter, chutney

8,a,c,g

SPEISEN

Kinderspezialgerichte (bis 14 Jahre)
Children´s dishes (until 14 years)

„Ratatouille“

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan
Pasta with tomato sauce and parmesan
a,c,e,g,i

6 €

Timon & Pumbaa

**Hähnchenragout oder kleines Fischfilet
mit kleinem Gemüse & Kartoffelstampf**
*Chicken ragout or small fish fillet
with small vegetables and mashed potatoes*
8,g,i

8 €

SPEISEN

Das „Wilhelms“ bietet regionale, saisonale und frische Küche.

Leider ist es nicht immer möglich, vollständig auf Zusatzstoffe zu verzichten.

Bedenken Sie bitte, dass wir gerade die üblichen Allergenen Stoffe in der Küche verwenden, so dass wir nie ganz ausschließen können, dass Spuren im Essen enthalten sind.
Informieren Sie uns, dann können wir besonders darauf achten!

Folgende Inhaltsstoffe sind kennzeichnungspflichtig und können Allergien auslösen

1 - Farbstoffe	2 - Konservierungsstoffe	3 - Antioxidationsmittel
4 - Geschmacksverstärker	5 - geschwefelt	6 - geschwärzt
7 - Phosphat	8- Milcheiweiß	9 - koffeinhaltig
10 - Chinin haltig	11 - Süßungsmittel	12 - gewachst
a - Gluten	b - Krebstiere	c - Eier
d - Fische	e- Erdnüsse	f - Soja(bohnen)
g - Milch	h - Schalenfrüchte	i - Sellerie
j - Senf	k - Sesamsamen	l -Schwefeldioxid und Sulfide
m - Lupine	n - Weichtiere	

SPEISEN

*Zu Allergenen und deklarationspflichtige Inhaltsstoffen
fragen Sie bitte unsere Servicekräfte*