

WILLKOMMEN IM WILHELMS

APERITIFS

WILHELMS AM ABEND - MENÜS

ZUERST - VORSPEISEN

DANACH - HAUPTSPEISEN

ODER - EVENTUELL

ZUM SCHLUSS - FEINE DESSERTS

KINDER-GERICHTE

GETRÄNKE - ALKOHOLFREI

GETRÄNKE - ALKOHOLISCH

HEIßGETRÄNKE

SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

NEUES AUS DEM WILHELMS

*Sie haben
die Wahl*



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 um Hamburg werden mit viel Kreativität und Liebe zubereitet.

Wir setzen auf die kurzen Wege und auf absolute Frische. Nachhaltigkeit ist sowohl im Wälderhaus als auch im Restaurant „WILHELMS“ das Leitmotiv.

Auch wir wollen Ihnen aber auch viele Geschmackserlebnisse nicht vorenthalten und beziehen wir alle Produkte, wie zum Beispiel Gewürze, die wir für unsere aromareichen Küche benötigen aus dem fairen Handel. Das ist uns wichtig!

Wir freuen Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Willkommen im Wilhelms!



AUSWAHL



UNSERE KÜCHE ARBEITET...
... MIT LOKALEN/ REGIONALEN
LIEFERANTEN & ERZEUGERN ZUSAMMEN

Wilhelmsburger Eisdealer

Wümme Rind

Essbare Landschaften Holstein

Hamburger Bauerngarten

Bauckhof aus der Heide

WIR SIND AUSGEZEICHNET DURCH:



AUSWAHL



APERITIFS

Elbler "Flut" - vegan, bio

Handgemachter Cider mit 5% Alkohol 0,33 l. 4,50 €

Sandeman Sherry

Dry/ Medium Dry 5 cl. 4,00 €

Campari-Soda oder -Orange (1,11,2)

gerne auch alkoholfrei 0,2 l. 5,90 €

Aperol Sprizz (1, 11)

Aperol, Prosecco, Soda 0,2 l. 6,70 €

Hugo(1, 11, 2)

Prosecco, Holunderblütensirup,

Minze, Soda 0,2 l. 6,70 €

Gin Tonic (10,11) 0,2 l

Wilhelms Gin 8,50 €

Gin Sul 11,90 €

Von Buhl Secco 0,1 l. 5,80 €

Von Buhl secco Flasche 0,75 l. 32,00 €



WILHELMS AM ABEND UNSER SAISONALES MENÜ

Betevielfalt

Ziegenkäsepapillote / Rotweinpfeffer / Feldsalat
Walnuss

Riesling Bone Dry / Reichsrat von Buhl / Pfalz

Winterliche Rettichsuppe

schwarzer Rettich / Orange / schwarzer Knoblauch

Chardonnay QbA / Weingut Leonard / Pfalz

Brust & Keule von der Ente

konfiert & geräuchert / Rotkohlbutter / Gebackener
Grieß / Flower Sprouts / lila Broccoli / Grünkohlchips

Merlot / Weingut Abril / Baden

Portweinbirne

Vanillecreme / Schokolade / Spekulatiuscrunch

Dornfelder halbtrocken / Jean Buscher / Rheinhessen

Als 3-Gänge-Menü mit Suppe 35,50 € inkl Weinbegleitung 49,50€

Als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise 39,50 € inkl Weinbegleitung 53,50€

Als 4-Gänge-Menü. . . . 44,50 € inkl Weinbegleitung 64,50 €

Auch als vegetarische Überraschungsmenü's möglich.



WILHELMS AM ABEND UNSER LÖKALES PARTNERMENÜ

„Wümme Burger 180g – Wilhelms meets Wümme Rind“
100% Rind gegrillt, Coleslaw vom Spitzkohl mit Vanille, Kräu-
ter Senf Mayonnaise, Mais Burger Bun (j,a)

„Karamell mal anders – Wilhelms meets Eisdealer“
Karamell mal anders 1 Kugel Salz-Eis, Popcorn, Cracker,
Karamellsoße (8,a,c,g,h) serviert auf Naturschiefer

Als 2-Gänge-Menü
mit 1 Bunthaus Pils 0,2l 23,00 €

Zusätzlich mit kleinen gerösteten Kartoffeln und
BBQ Ketchup ... 26,50 €



WILHELMSBURGER
EISDEALER



WÜMME RIND
ACKER & WIESE



AUSWAHL



UNSERE „GEWÜRZE“



„Um unseren köstlichen Gerichten den richtigen Pfiff zu geben, achten wir auf höchste Qualität und Verantwortung.

Mit den von uns ausgewählten intensiven und aromatischen Gewürzen erschaffen wir kleine Geschmackswelten, um Sie zu **#FAIRWÖHNEN**.

Mit Lebensbaum haben wir einen Partner gefunden, der uns mit erlesenen und puren Produkten beliefert.

Lebensbaum steht als regionales Unternehmen für biologische Fairtrade-Produkte. Somit passt es ideal ins WILHELMS.



AUSWAHL



ZUERST
@ FIRST

Rote Betevielfalt € 13,50

Rotweinapfel / Ziegenkäsepapilote / Feldsalat / Walnuss
(a,8)

Beetroot variety / Red wine apple / goat cheese papilote /
lamb's lettuce / walnut

Winterliche Rettichsuppe € 8,00

schwarzer Rettich / Orange / schwarzer Knoblauch (a,8,g)

Winter radish soup / black radish / orange / black garlic

Gemischter Blattsalat

Marinierte Bete / Walnuss / Kürbiskerne / Gemüsechips
Birnen vinaigrette(j,e)

Mixed leaf salad / Marinated beets/walnuts/pumpkin
seeds/vegetable chips pear vinaigrette

klein/ small € 10,50

groß/big € 15,00



UNSER "GEMÜSE"



UNSERE ERNTE *Natürlich regional*

Wir schenken jedem einzelnen Produkt unsere volle Aufmerksamkeit.

Unsere Gemüse- und Obstsorten wie auch unsere Salate kommen von Bauern aus dem Hamburger Umland. Kurze Wege und frischer und intensiver Geschmack sind uns wichtig. Die saisonale Ausrichtung macht den Besuch im WILHELMS spannend und erlebnisreich.

Durch unsere liebevolle und kreative Zubereitung kreieren wir für Sie das beste Geschmackserlebnis.



AUSWAHL



DANACH VEGAN/VEGETARISCH **AFTER THAT VEGAN/VEGETARIAN**

Creme Bruleé vom Maisgrieß € 18,50
Preiselbeerschaum / Flower Sprouts / Grünkohlchips / Rosenkohl / Broccoli (m,i).....

Creme Bruleé made from corn semolina / cranberry foam / flower sprouts / kale chips / Brussels sprouts / broccoli

Lasagne € 16,50
Kürbis / Spinat & Ricotta / Kürbiskerne / Kräuterschaum schwarzer Knoblauch (8;g,a,c)

Lasagne pumpkin / spinach & ricotta / pumpkin seeds / herb foam black garlic

Pasta € 15,00
gerösteter Rosenkohl / Parmesanchips / Preiselbeer Espuma(8,g,c,a)

Pasta Roasted Brussels Sprouts / Parmesan Chips / Cranberry Espuma



AUSWAHL



DAS "WÜMME-RIND"



WÜMME RIND
ACKER & WIESE

Der einzigartige Geschmack von unserem Fleisch entsteht schon bei der natürlichen und artgerechten Aufzucht des hochwertigen Fleckviehs auf den Wiesen an der Wümme bei Fischerhude.

Durch unsere raffinierte und köstliche Zubereitung geben wir den natürlichen und vollmundigen Aromen des zarten Fleisches den Feinschliff für Ihr **#GENUSSERLEBNIS**.



AUSWAHL



DANACH
AFTER THAT

Brust & Keule von der Ente € 28,00
geräuchert & konfiert / gebackener Grieß / Flower Sprouts
lila Broccoli / Grünkohlchips (a,g,c))

Breast & leg of duck / smoked & confit / baked semolina /
Flower Sprouts purple broccoli / kale chips

Geräucherte Forelle € 22,50
Apfelmeerrettich, kleine geröstete Kartoffeln,
Wildkräutersalat (8,d,j,a)

Smoked trout, apple horseradish, small roasted potatoes,
wild herb salad



AUSWAHL



ÖDER EVENTUELL...BURGER OR POSSIBLY...BURGER

Brioche - Mais - Burger - Bun

Coleslaw vom lila Spitzkohl mit Vanille
Senf – Kräutermayonnaise (j,a)

Brioche - corn - burger - bun, coleslaw from pointed cabbage with vanilla, mustard - herb mayonnaise

Mit Burgerpatty (180g) vom Wümmerind € 16,00
with burger patty (180g) from Wümmerind (beef)

Mit gegrilltem Falafelpatty (vegan) € 14,50
with grilled falafelpatty

Wir empfehlen dazu geröstete kleine Kartoffeln € 3,50
Wilhelms BBQ Ketchup

small roasted potatoes with BBQ ketchup



AUSWAHL



ZUM SCHLUSS

Portweinbirne € 8,50
Vanillecreme / Schokoeis / Spekulatiuscrunch(a,g)

Port wine pear / vanilla cream / chocolate ice cream /
Spekulatiuscrunch

Dessertvariation € 9,50

Käseauswahl vom „Bauckhof“ € 13,50
Fassbutter, Chutney (8,a,c,g)

Selection of cheese from local producer "Bauckhof"
Barrel butter, chutney



WILHELMSBURGER EISDEALER



WILHELMSBURGER
EISDEALER

Der Wilhelmsburger Eisdealer experimentiert mit köstlichem natürlichen Zutaten. Fertigmischungen, künstliche Aromen oder Zusätze kommen ihm nicht ins Eis.

Bei ihm kommen Erdbeeren ins Erdbeereis, Zitronen ins Zitroneneis und Bier ins Biereis.



AUSWAHL



UNSER EIS, AUF NATURSCHIEFER PRÄSENTIERT
OUR ICE CREAM PRESENTED ON NATUR SLATE

„Karamell mal anders“

1 Kugel Salz-Eis, Popcorn, Cracker
Karamellsoße (8,a,c,g,h)

„Caramel with a difference“

1 scoop of salted ice cream, popcorn,
crackers, caramel sauce 4,90 €

„Schoko pur“

1 Kugel Schokoladeneis, Erde, Canache (8,a,c,g,h)

„Chocolate pure“

1 scoop of chocolate ice
cream, earth, canache 4,90 €

Weitere Kreationen empfehlen wir Ihnen gerne!

We would be happy to recommend other creations!



AUSWAHL



KINDER-GERICHTE (BIS 14 JAHRE)
CHILDREN'S DISHES (UNTIL 14 YEARS)

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan (a,c,e,g,i)

Pasta with tomato sauce and parmesan 6 €

**Hähnchenragout mit kleinem Gemüse
& Kartoffelstampf (8, g,i)**

chicken ragout
with small vegetables and mashed potatoes 8 €



AUSWAHL



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, sodass 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

Folgende Inhaltsstoffe sind kennzeichnungspflichtig und können Allergien auslösen:

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



AUSWAHL



WIR UNTERSTÜTZEN VIVA CON AGUA UND DEN FAIREN HANDEL



“Viva con Agua St. Pauli e. V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. So können wir Schluck für Schluck dabei helfen für alle Menschen Wasser zu gewährleisten, ganz nach dem Motto:

“Wasser für alle – alle für Wasser”

Wir vom Restaurant WILHELMS spenden 10 Cent von jeder bestellten Flasche Hamburger Wasser an Viva con Aqua.



LEMONAID UND COMMUNITY COLA

LEMONAID⁺



Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch bewusst genießen und **#VERANTWORTUNG** zu übernehmen: Spritzige Limonade mit wenig Zucker und viel Geschmack oder eine gute Cola gehören dazu.

Lemonaid und Community Cola sind Hamburger Jungs und sie engagieren sich: Mit Liebe gepflückte Rohstoffe, die Unterstützung des fairen Handels und das Sammeln von Spenden für soziale Projekte in der Region und auf der **ganzen Welt.**



AUSWAHL



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hamburger Wasser

mit/ohne Kohlensäure 0,2 l 2,20 €
0,7 l 4,00 €

Community Cola

vegan auch zuckerfrei. 0,33 l 4,50 €

Lemonaid Limette vegan 0,33 l 4,50 €

Lemonaid Maracuja vegan. 0,33 l 4,50 €

Lemonaid Ingwer vegan. 0,33 l 4,50 €

Lemonaid ChariTea black vegan 0,33 l 4,50 €

Thomas Henry. 0,2 l 3,50 €

Tonic water(1), Bitter Lemon(10), Ginger Ale (10)

SCHORLEN UND SÄFTE

leev Hoppe vegan. 0,33 l 3,90 €

Granini Orangensaft 0,2 l 3,40 €

Granini Apfelsaft 0,2 l 3,40 €

Granini Johannisbeerennektar 0,2 l 3,40 €

Apfelschorle 0,2 l 2,80 €

**Orangen-, Apfel-,
Johannisbeerschorle** 0,4 l 5,00 €

Lüttauer Rhabarberschorle 0,33 l 3,90 €



BUNTHAUS BRAUEREI



Bier direkt aus dem Süden von Wilhelmsburg, der Bunthäuser Spitze.

Jens Hinrichs hat mit seiner kleinen Brauerei sein Hobby zum Beruf gemacht und herausgekommen ist ein aromareiches Bier das auch als Speisenbegleitung super geeignet ist.

Die besonderen fruchtigen Aromen von Passionsfrucht und Grapefruit, welche durch den wilden Hopfen entstehen, machen dieses Craft Bier für uns ganz besonders.
Ein erfrischendes herbes **#CRAFTBIER**



AUSWAHL



BIER VOM FASS

Bunthaus Pils	0,2 l.	3,00 €
Gebraut hier auf der Elbinsel	0,4 l.	5,50 €
Alsterwasser	0,2 l.	3,00 €
.....	0,4 l.	5,50 €

FLASCHENBIER

Franziskaner Hefeweizen	0,5 l.	5,90 €
Ratsherren	0,33 l.	4,00 €

ALKOHOLFREIE BIERE

Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	5,90 €
Ratsherren alkoholfrei	0,33 l.	4,00 €
Alsterwasser alkoholfrei	0,4 l.	5,50 €



WEINE WEISS OFFEN

Alle offenen Weine Glas 0,15L 5,80 €

Riesling Bone dry, trocken

Reichsrat von Buhl/Pfalz

Grauburgunder QBA, trocken

Weingut Abril/Baden

Chardonnay QbA, trocken

Weingut Leonard/Pfalz

Helle Freude, trocken

Cuvee Bacchus, Müller Thurgau, Riesling

Wingut Knoll/Franken

Riesling Kabinet, feinherb

Weingut Veit/Mosel



AUSWAHL



WEINE ROT OFFEN

Alle offenen Weine Glas 0,15L 5,80 €

Spätburgunder QbA, trocken

Weingut Briem/Baden

Frucht Merlot QbA, trocken

Weingut Abril/Baden

Dornfelder, halbtrocken

Weingut Buscher/Rheinhessen

Rote Wonne, trocken

Cuvee Regent, Dornfelder, Schwarzriesling

Weingut Knoll/Franken

Spätburgunder Rosé, feinherb fruchtig

Weingut Buscher/Rheinhessen

Unsere Flaschenweinkarte hält viele spannende Weine

und Entdeckungen für Sie bereit. Sorgsam ausgesucht

durch unser Restaurantteam präsentieren wir Ihnen

gerne unsere komplette Weinkarte.

Bitte fragen Sie uns, wir helfen gerne.!



UNSER KAFFEE



“Guter Kaffee ist wie gute Musik – beides berührt die Seele.”
Roger Cicero

Unsere Wahl fällt auf Mount Hagen Kaffee: einzigartiger, sanft aromatisch und vollmundiger Geschmack! Neben dem ökologischen, mit sehr viel Liebe wachsenden Anbau der Kaffeeekirschen rund um den Mount Hagen und Goroka/ Papua-Neuguinea, wird dieser fair gehandelt und direkt in Hamburg durch Trommelröstung veredelt. Wir schmecken, dass der **#FAIRKAFFEE** mit sehr viel Liebe



AUSWAHL



HEISSGETRÄNKE

Tasse Cafe Creme	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte macchiato	3,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,10 €

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit
Hafermilch oder entkoffeiniert.

Heiße Schokolade 3,90 €

Charitea, verschiedene Sorten. . . 2,90 €

arabian mit (Pfefferminze)
wild fruit (Früchtetee)
green Himalaya (Grüntee)
good morning (Darjeeling)
happy belly (Fenchel, Anis)
ginger lemon (Ingwer, Zitronengras)
african summer (earl grey)
masala chai (Schwarztee mit Gewürzen)



AUSWAHL



UNSER TEE

ChariTea®

„Tee trinkend die Welt verändern“

Tees, wie sie sein sollten: aus besten Zutaten und fairem Handel. Von Fairtrade-Kooperativen in aller Welt bezieht ChariTea biologisch angebaute Rohwaren. So sind Sri Lankas Berge die Heimat des Schwarz- und Grünteas, der Rooibos wächst unter der Sonne Südafrikas. Für die Zutaten zahlt ChariTea höhere Preise als auf dem Weltmarkt üblich. So wird eine gerechte, menschenwürdige Landwirtschaft gefördert.

Fairtrade ist aber noch nicht fair genug: Mit jedem verkauften Tee und Softdrink fließt deshalb ein fester Betrag an den gemeinnützigen Lemonaid & ChariTea e. V. So wurden bis heute mehr als 4.000.000,- Euro für Sozialprojekte in den Anbauregionen gesammelt.



AUSWAHL



SPIRITUÖSEN **SPIRITS**

Johnnie Walker Red Label.....4 cl..... 5,00 €

Jack Daniels 4 cl..... 6,50 €

Highland Park 12years.....4 cl..... 8,50 €

Averna.....4 cl..... 5,00 €

Baileys.....4 cl..... 5,00 €

Sambuca.....2 cl..... 2,50 €

Jägermeister.....2 cl..... 2,50 €

Malteser Aquavit.....2 cl..... 2,50 €

Helbing Kümmel.....2 cl..... 2,50 €

Oldesloher Korn2 cl..... 2,50 €

Grappa di Prosecco 2 cl.....5,00 €

Nach unserem eigenen Rezept in Bad Bevensen gebrannt

Haselnussbrand ... (Eigene Produktion) ... 2 cl..... 4,00 €

Wodka (Eigene Produktion) ... 4 cl..... 5,00 €

Grappa di Moscato (Eigene Produktion) ...2 cl..... 5,00 €

Wilhelms Birne .. (Eigene Produktion) ... 2 cl..... 5,00 €



LONGDRINKS

"MIX IT"

Gin Tonic

Wilhelms Gin	0,2 l....	8.50 €
Gin Sul	0,2 l	11,90 €

Whiskey Cola

Red Label, Johnnie Walker	0,2 l....	9.50 €
Jack Daniels	0,2 l	11,00 €

Wodka Lemon oder Orange

WilhelmsWodka	0,2 l....	8.50 €
Absolut Wodka	0,2 l	9,50 €

Rum Cola

Bacardy Carta Blanca	0,2 l....	8,50 €
Wilhelms Rum white oder dark	0,2 l	9,50 €
Havanna 3J	0,2 l....	9,90 €

Weitere Mixgetränke gerne auf Anfrage!



AUSWAHL



Feier im Wilhelms

Sie haben etwas zu Feiern?

Sprechen Sie uns gerne an.
Wir erstellen Ihnen ein individuelles
Angebot für jeden Anlass
und Personenanzahl !

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Wilhelmsteam



AUSWAHL