



*Willkommen in unserer
frischen und regionalen Küche.
Nachhaltig und 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.*

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

Wir freuen Sie kulinarisch #fairwöhnen zu dürfen!

Willkommen im Wilhelms!



*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, 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*



Wilhelms am Abend Montag bis Freitag ab 17 Uhr

Unser Saisonales Menü zum genießen.

Herbst - Apfelmenü

*Ziegenkäse Tramezini / Holsteiner Cox
gepickelte rote Zwiebeln / Wildkräutersalat*

Goat cheese Tramezini / Holsteiner Cox / pickled red onions / wild herb salad

(Einzelpreis € 14,50)

„Freistil“ Muskateller / Philipp Kuhn / Pfalz

Kürbiscremesuppe

Finkenwerder Herbstprinz - Orangenchutney / Kürbiskernöl

Pumpkin Cream Soup / Autumn Prince - Orange Chutney / pumpkin seed oil

(Einzelpreis € 7,50)

Grauer Burgunder / Weingut Abril / Baden

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

Kartoffelmuffin / gebratener Senfkohl / Boskoop - Portweinjus

Medium-rare veal loin steak

Potato muffin / roasted mustard greens / Boskoop port wine jus

(Einzelpreis € 29,50)

Noir NV / Bürgermeister Schweinhardt / Nahe

Gesalzenes Karamell

Maronencrunch / karamellisierter Elstar / Vanillecreme

Salted caramel / chestnut crunch / caramelized Elstar / vanilla cream

(Einzelpreis € 8,50)

Riesling feinherb / Weingut Später Veit / Mosel

<i>Als 3-Gänge-Menü mit Suppe</i>	<i>39,50 €</i>	<i>inkl Weinbegleitung</i>	<i>53,50 €</i>
<i>Als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise</i>	<i>43,50 €</i>	<i>inkl Weinbegleitung</i>	<i>57,50 €</i>
<i>Als 4-Gänge-Menü</i>	<i>49,50 €</i>	<i>inkl Weinbegleitung</i>	<i>68,50 €</i>

Vorspeisen & Snacks

Kleiner gemischter Blattsalat

Apfelvinaigrette / Kerne & Gemüsechips

Small mixed leaf salad / pear vinaigrette / seeds & vegetable chips

€ 8,50

(j)

Tomatencremesuppe mit Croutons

Tomato cream soup with croutons

€ 7,00

(a,g)

Wilhelms Flammkuchen

Wilhelms Tarte flambée

Der Klassiker

The classic

Speck / rote Zwiebeln / Gouda

bacon / red onions / Gouda cheese

€ 14,50

(a,g)

Der Saisonale

The Seasonal

Porree / Kirschtomaten / Gouda / Petersilienöl

Leek / cherry tomatoes / Gouda / parsley oil

€ 14,50

(a,g,d)

Lauchquiche

Wildkräutersalat / Apfeldressing

Leek Quiche / Wild Herb Salad / apple dressing

€ 14,50

(a,g,c)

Käseauswahl von der Holsteiner Käsestrasse

Fassbutter / Chutney

Selection of cheese from local producer / Barrel butter / chutney

€ 13,50

(g,8,j)

Danach / von Wiese & Fluss

Ganze Forelle aus unserem Räucherofen € 24,50

Apfelmeerrettich / Wildkräutersalat / geröstete Kartoffeln (d,g,j)

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

Lachsforellenfilet € 19,50

Kräuterschaum / Senfkohl / Zuckerschoten / Kartoffelstampf (d,g,a)

salmon filet / herb foam / mustard greens / snow peas / mashed potatoes

Frikadelle von der Norddeutschen Färs € 24,00

geschmolzene Zwiebeln / Kartoffelpüree / Senfsauce (a,g,j,c)

Frikadelle from the North German heifer, melted onions / mashed potatoes, mustard sauce

Kürbis - Spinatlasagne € 16,50

Kräuterschaum / geröstete Kürbiskerne / Berg & Tal Käse vom Bauckhof (e,i,c)

Pumpkin - spinach lasagna herb foam / roasted pumpkin seeds / Berg & Tal cheese from Bauckhof

Vegane Steinpilz Dampfnudel € 16,50

Mangold / Blattspinat / Kirschtomaten (a)

Vegan boletus mushroom steamed dumpling / chard, leaf spinach, and cherry tomatoes

Großer gemischter Blattsalat € 12,50

Apfelvinaigrette / Kerne & Gemüsechips (j)

small mixed leaf salad / apple vinaigrette / seeds & vegetable chips

Mit Räucherlachs € 16,50

with smoked Salmon (d)

Mit gebr. Hähnchenbruststreifen € 16,50

with grilled chicken

Unsere Kuchen im Glas

„Karamell“

€ 5,50

Biskuit / gesalzenes Karamell / Schokolade

(8,a,c,g,h)

Biscuit / salted caramel / chocolate

„Schokolade von der Veddel“

€ 5,50

Schokolademousse/ 90% Schokolade / Mürbteig

(8,a,c,g,h)

Chocolate mousse/ 90% chocolate / shortcrust pastry

„Wilhelmsburger Cheesecake“

€ 5,50

Getränkter Käsekuchen / Zitrone / Quark / Crumble

(8,a,c,g,h)

Soaked cheesecake / lemon / quark / crumble

Kinder-Gerichte (bis 14 Jahre)

Hähnchenragout, Gemüse, Kartoffelstampf

€ 9,00

chicken ragout, small vegetables, mashed potatoes

(8,g,i)

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan

€ 7,00

pasta with tomato sauce and parmesan

(a,c,e,g,i)

WILHELMS IM WÄLDER HAUS

*Unsere Begleiter auf unseren kulinarischen Weg!
Stellvertretend für alle die uns beliefern und unterstützen:*



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



*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!*



*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.
Lebensbaum steht als regionales Unternehmen für biologische Fairtrade-Produkte*



*Bio Dynamische Landwirtschaft schon seit 1959!!!
Das nennen wir Käse!, Geschmackstief bis Zart.*