

WILLKOMMEN IM WILHELMS

APERITIFS

WILHELMS AM ABEND - MENÜS

ZUERST - VORSPEISEN

DANACH - HAUPTSPESIEN

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 6,90 €

**Aperol Sprizz (1, 11)**

Aperol, Prosecco, Soda 0,2 l 7,50 €

**Hugo(1, 11, 2)**

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Minze, Soda 0,2 l 7,50 €

**Gin Tonic (10,11)**

Wilhelms Gin 0,2 l 8,50 €  
Gin Sul 11,90 €

**Von Buhl Secco**

0,1 l 5,90 €

**Von Buhl secco**

Flasche 0,75 l 32,00 €



AUSWAHL



## WILHELMS AM ABEND UNSER SAISONALES MENÜ

### Spargel Total

#### Hausgemachte Pastrami

Salat vom grünem Spargel / Frisee / Blaubeere  
Riesling Bone dry / Reichsrat von Buhl / Pfalz

#### Spargelcremesuppe

marinierte Spargelstücke / Kräuteröl / rosa Pfeffer  
Chardonnay / Weingut Leonard / Pfalz

#### Gefüllte Poulardenbrust

Friskäse & Frühlingszwiebeln / 2 x Spargel  
Erstlinge in Paprikabutter / Hollandaise Espuma  
Helle Freude / Weingut Knoll / Franken

#### Himbeertörtchen

Holunderblütenbaiser / weiße Schokolade  
Vanille Spargel

Riesling Kabinett feinherb / Weingut Veit / Mosel



Als 3-Gänge-Menü mit Suppe **39,50 €** / inkl Weinbegleitung **53,50 €**

Als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise **43,50 €** / inkl Weinbegleitung **57,50 €**

Als komplettes 4-Gänge-Menü **49,50 €** / inkl Weinbegleitung **68,50 €**

Auch als vegetarisches Überraschungsmenü möglich.



**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**

**Hausgemachte Pastrami** € 15,50

Salat vom grünem Spargel / Frisee / Blaubeere (j,m,i)

Homemade pastrami / green asparagus / frisee / blueberry

**Spargelcremesuppe** € 9,00

**marinierte Spargelstücke / Kräuteröl / rosa Pfeffer**  
( 8 )

Asparagus cream soup marinated asparagus pieces  
herb oil / pink pepper

**Kleiner gemischter Blattsalat** € 8,50

Holunderblütenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips ( j,e)

small mixed leaf salad, elderflower vinaigrette / seeds &  
vegetable chips



**AUSWAHL**



## 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**

**Hausgemachte Pasta** € 16,50  
Mangold & Kirschtomate / Zitronenvelouté (8,a,c)

Homemade pasta chard & cherry tomato / lemon velouté

**Veganes Gemüsetempura** € 15,00  
Aubergine / Zucchini / Spargel / Dip von der geräucherten  
Paprika / Wildkräutersalat (a)

Vegan vegetable tempura / eggplant / zucchini / aspara-  
gus smoked paprika dip / wild herb salad

**Grosser gemischter Blattsalat** € 12,50  
Holunderblütenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips (j,e)

small mixed leaf salad, elderflower vinaigrette / seeds &  
vegetable chips

Mit Räucherlachs / with smoked Salmon € 16,50

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 16,50  
with grilled chicken

Mit Schafskäsewürfel / sheep's cheese cubes € 15,20



**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**

**Gefüllte Poulardenbrust** € 28,00  
Frischkäse & Frühlingszwiebeln / 2 x Spargel  
Erstlinge in Paprikabutter / Hollandaise Espuma  
(a,g, 8)

Stuffed chicken breast with cream cheese and spring onions / 2 x asparagus first fruits in paprika butter / Hollandaise Espuma

**Geräucherte Forelle** 24,50  
Apfelmeerrrettich / kleine geröstete Kartoffeln  
Wildkräutersalat (8,d,j)

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

**Zusätzlich bieten wir Ihnen regelmäßig wechselnde Gerichte aus der nachhaltigen Kreativküche unserer Küchenchefin Susanna.**

**Inspiriert aus dem ständigen Kontakt zu unseren Lieferanten und Erzeugern zum #fair kalkuliertem Tagespreis**



**AUSWAHL**



## ZUM SCHLUSS

**Himbeertörtchen** € 9,00  
**Holunderblütenbaiser / weiße Schokolade / Vanille Spargel**  
(a,g,c)

Raspberry tart elderflower meringue / white chocolate / vanilla asparagus

**Dessertvariation** € 10,50

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

Selection of cheese from local producer “Bauckhof”  
Barrel butter / chutney



**AUSWAHL**



## 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



## UNSERE EIS BOWLS OUR ICE CREAM BOWLS

**„Karamell mal anders“** € 5,50  
Karamelleis / Popcorn / Cracker / Karamellsauce  
(8,a,c,g,h)  
„Caramel different style“  
caramel ice cream / popcorn / cracker / caramelsauce

**„Schoko pur“** € 5,50  
Schokoladeneis / Crumble / Canache (8,a,c,g,h)  
„Chocolate pure“  
chocolate ice cream / crumble / canache

**„ Strawberry Cheesecake“** € 5,50  
Erdbeereis / Käseküchlein / Erdbeersauce (a,g,c,11)  
„Strawberry Cheesecake“  
strawberry ice cream / small cheesecake /  
strawberry sauce



AUSWAHL



## KINDER-GERICHTE (BIS 14 JAHRE)

### CHILDRENS DISHES

**Hähnchenragout, Gemüse, Kartoffelstampf** € 8,50  
chicken ragout, small vegetables, mashed potatoes

(8,g,i)

**Pasta mit Tomatensoße und Parmesan** € 6,50  
pasta with tomato sauce and parmesan

(a,c,e,g,i)

**Und zum süßen Abschluss eine Kugel Eis vom  
Wilhelmsburger Eisdealer...?** Kugel € 2,20

Erdbeere, Schokolade, Vanille, Karamell



**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.



AUSWAHL



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Hamburger Wasser</b>	0,2 l	2,20 €
mit/ohne Kohlensäure	0,7 l	4,00 €
<b>Proviant Cola</b>		
auch zuckerfrei	0,33 l	4,50 €
<b>Lemonaid Limette</b> vegan	0,33 l	4,50 €
<b>Lemonaid Maracuja</b> vegan	0,33 l	4,50 €
<b>Lemonaid Ingwer</b> vegan	0,33 l	4,50 €
<b>Lemonaid ChariTea black</b> vegan	0,33 l	4,50 €
<b>Thomas Henry</b>	0,20 l	3,50 €
Tonic water( 1), Bitter Lemon(10), Ginger Ale (10)		

## SCHORLEN UND SÄFTE

<b>Granini Orangensaft</b>	0,20 l	3,50 €
<b>Granini Apfelsaft</b>	0,20 l	3,50 €
<b>Granini Johannisbeerennektar</b>	0,20 l	3,50 €
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,40 l	5,00 €
<b>Lüttauer Rhabarberschorle</b>	0,33 l	3,90 €



AUSWAHL



## 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

<b>Bunthaus Pils</b>	0,2 l	3,00 €
Gebraut hier auf der Elbinsel	0,4 l	5,50 €
<b>Alsterwasser</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €

## FLASCHENBIER

<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	0,50 l	5,90 €
<b>Ratsherren</b>	0,33 l	4,00 €

## ALKOHOLFREIE BIERE

<b>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,50 l	5,90 €
<b>Ratsherren alkoholfrei</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Alsterwasser alkoholfrei</b>	0,40 l	5,50 €



AUSWAHL



## **WEINE WEISS OFFEN**

Alle offenen Weine Glas 0,15L 5,90 €

### **Riesling Bone dry, trocken**

Reichsrat von Buhl / Pfalz

### **Grauburgunder QBA, trocken**

Weingut Abril / Baden

### **Chardonnay ObA, trocken**

Weingut Leonard / Pfalz

### **Helle Freude, trocken**

Cuvee Bacchus, Müller Thurgau, Riesling  
Weingut Knoll / Franken

### **Riesling Kabinet, feinherb**

Weingut Veit / Mosel



**AUSWAHL**



## **WEINE ROT OFFEN**

Alle offenen Weine Glas 0,15L 5,90 €

### **Spätburgunder QbA, trocken**

Weingut Briem / Baden

### **Frucht Merlot QbA, trocken**

Weingut Abril / Baden

### **Dornfelder, halbtrocken**

Weingut Bauscher / Rheinhessen

### **Rote Wonne, trocken**

Cuvee Regent, Dornfelder, Schwarzriesling /  
Weingut Knoll / Franken

### **Spätburgunder Rosé, trocken**

Weingut Bercher / Baden

## **Unsere Flaschenweinkarte...**

...hält viele spannende Weine und Entdeckungen für Sie bereit. Sorgsam ausgesucht durch unseren Restaurantleiter, präsentieren wir Ihnen gerne die 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 Kaffeekirschen 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

<b>Tasse Cafe Creme</b>	3,20 €
<b>Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Milchkaffee</b>	3,90 €
<b>Latte macchiato</b>	3,90 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,80 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90 €
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	4,10 €

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit  
Hafermilch oder entkoffeiniert.

**Heiße Schokolade** 3,90 €

**Charitea**, verschiedene Sorten. . 3,20 €

**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 Grünteetes, 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



## **SPIRITUOSEN** **SPIRITS**

<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Highland Park 12years</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Baileys</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Oldesloher Korn</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>

**Nach unserem eigenen Rezept in Bad Bevensen gebrannt**

<b>Haselnussbrand</b>	<b>( Eigene Produktion )</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Wodka</b>	<b>( Eigene Produktion )</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Grappa di Moscato</b>	<b>( Eigene Produktion )</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Wilhelms Birne</b>	<b>( Eigene Produktion )</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>( Eigene Produktion )</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,00 €</b>



**AUSWAHL**



**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 €
Havana 3J	0,2 l	9,90 €

**Weitere Mixgetränke gerne auf Anfrage!**



**AUSWAHL**



Feier im Wilhelms

Reservieren Sie jetzt für  
Ihre private Feier!

Sprechen Sie uns gerne an!

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Wilhelms Team



AUSWAHL