

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 €

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

Ziegenkäsepraline

Preiselbeergel / Maronencrunch / Wildkräuter
Helle Freude / Ludwig Knoll / Franken

Vegane Rote Betsuppe

Holsteiner Cox / Schwarzbrotcroutons
Spätburgunder Rosé, trocken / Weingut Bercher / Baden

Rosa gebratene Entenbrust mit schwarzem Charitea

Rotkohlbutter / Flower Sprouts / Petersilienwurzel
Spinat - Serviettenknödel
Frucht Merlot QbA, trocken / Weingut Bercher / Baden

Zimtparfait

Rumtopf Früchte / warmer Schokoladenkuchen
Dornfelder, halbtrocken / Weingut Bauscher / Rheinhessen

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 reinen Produkten beliefert.

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



AUSWAHL



ZUERST
@ FIRST

Ziegenkäsepraline € 13,50
Preiselbeergel / Maronencrunch (a,8)

Beetroot brawn / lemon yoghurt / candied beetroot / Wilhelm's Earth

Vegane Rote Bete Suppe € 8,50

Holsteiner Cox / Schwarzbrotcroutonsl

Vegan beetroot soup / Holsteiner Cox / black bread croutons

Kleiner gemischter Blattsalat € 8,50

Birnenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips

small mixed leaf salad, cherry 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

Kürbis – Spinatlasagne €16,50
Kräuterschaum / Käse vom Bauckhof (a,g,c)

Pumpkin – spinach lasagne / herb foam / cheese from Bauckhof

Blumenkohlrisotto € 16,50
griechische Reismnudeln / Mandelgrieß / Crunchy Gewürzttempeh / Orangen - Rapsölemulsion (e,m,f)

Cauliflower risotto / Greek rice noodles / almond semolina / crunchy spiced tempeh

Großer gemischter Blattsalat € 12,50
Birnevinaigrette / Kerne & Gemüsechips
small mixed leaf salad, cherryvinaigrette seeds & vegetable chips

Mit Räucherlachs € 16,50
with smoked Salmon (D)

Mit gebr. Hähnchenbruststreifen € 16,50
with grilled chicken

Mit Schafskäsewürfel € 15,20
sheep's cheese cubes (G)



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

Danach Wiese & Fluss

Rosa gebratene Entenbrust € 29,00

schwarzer Charitea / Rotkohlbutter / Flower Sprouts /
Petersilienwurzel / Spinat Serviettenknödel (8,a,g,c)

Pink roasted duck breast / black charitea / red cabbage butter /
flower sprouts / parsley root / spinach napkin dumplings

Hirschgulasch aus heimischer Jagd € 22,00

winterliches Gemüse / gebratener Brotknödel (8,a,g,c)

Venison goulash from local hunting / winter vegetables /
fried bread dumplings

Ganze Forelle aus unserm Räucherofen € 24,50

Apfelmeerrettich / Wildkräutersalat / geröstete Kartoffeln (g,d)

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

Zimtparfait

€ 9,00

Rumtopf Früchte / warmer Schokoladenkuchen (g,a,c)

cinnamon parfait / rum-soaked fruits / warm chocolate cake

Käseauswahl vom „Bauckhof“

13,50

Fassbutter / Chutney (J,G,A)

Selection of cheese from local producer "Bauckhof"

Barrel butter / chutney



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
chicken ragout, small vegetables, mashed potatoes

€ 8,50

(8,g,i)

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan
pasta with tomato sauce and parmesan

€ 6,50

(a,c,e,g,i)

Zum süßen Abschluss eine Kugel Eis ?

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, 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

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

Hamburger Wasser	0,2 l	2,20 €
mit/ohne Kohlensäure	0,7 l	4,00 €
Proviant Cola		
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	0,20 l	3,50 €
Tonic water(1), Bitter Lemon(10), Ginger Ale (10)		

SCHORLEN UND SÄFTE

Granini Orangensaft	0,20 l	3,50 €
Granini Apfelsaft	0,20 l	3,50 €
Granini Johannisbeerennektar	0,20 l	3,50 €
Alle Säfte als Schorle	0,40 l	5,00 €
Lüttauer Rhabarberschorle	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

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

König Ludwig Hefeweizen	0,50 l	6,00 €
Ratsherren	0,33 l	4,00 €

ALKOHOLFREIE BIERE

König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Ratsherren alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Alsterwasser alkoholfrei	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

Tasse Cafe Creme	3,20 €
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. . 3,20 €

arabian mit (Pfefferminze)
wild fruit (Früchteteetee)
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**

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 Korn	2 cl	2,50 €

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 €
Himbeergeist	(Eigene Produktion)	2 cl	5,00 €



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