WILHELMS
IM WÄLDER HAUS

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!

WILHELMS
IM WÄLDER
HAUS

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
IM WÄLDER HAUS

Wilhelms am Abend Montag bis Freitag ab 17 Uhr
Unser Saisonales Menü zum genießen.

Gebackener Heidelumi vom Bauckhof
marinierter grüner Spargel / Cato Essig / Kressemayo

Baked Heidelumi from Bauckhof /marinated green asparagus /Cato vinegar /cress mayo

(Einzelpreis € 14,50)

„Freistil" Muskateller / Philipp Kuhn / Pfalz

Kohlrabicremesuppe
Lauchöl / Tomatencrostini

Turnip Cabbage cream Soup /Leek Oil / Tomato Crostini

(Einzelpreis € 7,50)

Grauer Burgunder / Weingut Abril / Baden

Rosa gebratenes Kalbsfilet / Bärlauchkruste
Macaire Kartoffeln / Spargel aus der Lüneburger Heide / Hollandaiseespuma

Pink-roasted veal fillet / wild garlic crust Macaire potatoes
Lüneburg Heath asparagus / Hollandaisespuma

(Einzelpreis € 29,50)

Bone dry Rosé / Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz

Himbeertarte
Lemoncurd / Zitronenmelissegel / Baisercrumble

Raspberry tart / Lemon curd / lemon balm gel / meringue crumble

(Einzelpreis € 8,50)

Scheurebe lieblich / Bürgermeister Schweinhardt / Nahe

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 4-Gänge-Menü 49,50 € inkl Weinbegleitung 68,50 €

WILHELMS IM WÄLDER HAUS

Vorspeisen & Snacks

Kleiner gemischter Blattsalat € 8,50
Holunderbeerenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips (j)

Tomatencremesuppe mit Croutons € 7,00
Tomato cream soup with croutons (a,g)

Kleine Wilhelms Flammkuchen
Wilhelms Tarte flambée

Der Klassiker	Speck / rote Zwiebeln / Gouda	€ 5,50
The classic	bacon / red onions / Gouda cheese	(a,g)
Der Saisonale	Gouda / geräucherter Lachs / Bärlauch Pesto	€ 6,00
The Seasonal	Gouda cheese / smoked salmon / wild garlic pesto	(a,g,d)

Snackteller € 12,00
Käsewürfel vom Bauckhof / Tomatencrostini / Grisinni mit Katenschinken (a,g,5)
Snack plate: Bauckhof cheese cubes / tomato crostini / grissini with ham

Käseauswahl vom „Bauckhof“ € 13,50
Fassbutter / Chutney (g,8,j)
Selection of cheese from local producer “Bauckhof” / Barrel butter / chutney

WILHELMS
IM WÄLDER
HAUS

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

Wilhelms Burger vom Wümme Rind € 18,00
Mais – Brioche Bun / Colslaw vom Spitzkohl mit Vanille (g,8,k,a)
Kressemayonnaise / Wildkräutersalat / geröstete Kartoffeln

Corn burger- bun with burger patty (180g) from Wümmerind (beef)
coleslaw from pointed cabbage with vanilla / cress mayonnaise / Salad / grilled Potato

Hausgemachte vegane Gnocchi € 16,50
Bärlauchpesto / Spargel (a,c,g,8)

Homemade Gnocchi / asparagus / ramson pesto

Frische Pasta € 16,50
Spinat / Zitronenespuma / eingekochte Tomaten (a)

Großer gemischter Blattsalat **€ 12,50**
Holunderbeerenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips (j)

small mixed leaf salad / hunderberries vinaigrette seeds & vegetable chips

Mit Räucherlachs **€ 16,50**

with smoked Salmon (d)

Mit gebr. Hähnchenbruststreifen **€ 16,50**

with grilled chicken

WILHELMS
IM WÄLDER
HAUS

Unsere Eisbowls

„Karamell“ € 5,50

Karamelleis / Cracker / Karamellsauce (8,a,c,g,h)

„Caramel different style“ caramel ice cream / cracker / caramelsauce

„Schoko“ € 5,50

Schokoladeneis / Crumble / Canache (8,a,c,g,h)

„Chocolate pure“ chocolate ice cream / crumble / canache

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)

Zum süßen Abschluss eine Kugel Eis ? Kugel € 2,20

WILHELMS
IM WÄLDER HAUS

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

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

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!

NATUR UND MENSCH
LEBENSBAUM

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

BAUCKHOF
demeter
Amelinghausen

Bio Dynamische Landwirtschaft schon seit 1959!!!

Das nennen wir Käse! Geschmackstief bis Zart.