



*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*



Vorspeisen & Snacks

Kleiner gemischter Blattsalat

Biernenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips

Small mixed leaf salad with beer vinaigrette / seeds & vegetable chips

€ 8,50

(j)

Tomatencremesuppe mit Croutons

Tomato cream soup with croutons

€ 7,00

(a,g)

Geeiste Erbsen Minzsuppe

Buttermilchschaum / Räucherlachs im Crepemantel

Iced pea and mint soup / Buttermilk foam / smoked salmon in a crepe

€ 7,50

(d,g,a)

Kleine Wilhelms Flammkuchen

Wilhelms Tarte flambée

Der Klassiker

The classic

Speck / rote Zwiebeln / Gouda

bacon / red onions / Gouda cheese

€ 5,50

(a,g)

Der Saisonale

The Seasonal

Gouda / Pilze / Petersilienöl

Gouda cheese / Mushrooms / parsley oil

€ 6,00

(a,g,d)

Snackteller

Käsewürfel vom Bauckhof / Tomatencrostini / Grissini mit Katenschinken

Snack plate: Bauckhof cheese cubes / tomato crostini / grissini with ham

€ 12,00

(a,g,5)

Käseauswahl vom „Bauckhof“

Fassbutter / Chutney

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

€ 13,50

(g,8,j)

Danach / von Wiese & Fluss

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

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

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

Mit gebr. Hähnchenbruststreifen € 16,50
with grilled chicken

Glückstädter Aalrauchmatjes € 19,50
Hausfrauensauce / Wildkräutersalat / geröstete Kartoffeln (d,g,j)
Glückstädter smoked eel matjes with housewife sauce / wild herb salad / roasted potatoes

Schnitzel vom Lüneburger Landschwein € 24,00
lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat mit grobem Senf / Wildkräutersalat (j,a)
Schnitzel from Lüneburg pork / lukewarm potato salad / cucumber / coarse mustard / wild herb salad

Pfifferlinge Spezial

Pfifferlingesrührei / Schwarzbrot / Sprossen / Kresse € 12,50
Chanterelle scrambled eggs / black bread / sprouts / cress (c,a)

Großer gemischter Salat mit Pfifferlinge / Birnenvinaigrette € 16,50
Large mixed salad with chanterelles / pear vinaigrette (j)

Vegane Spinat Ravioli / Pfifferlinge / Tomatenwürfel / Lauch € 16,50
Vegan spinach ravioli / chanterelles / diced tomatoes / leek (a)

Grosser Wilhelms Flammkuchen / Pfifferlinge / Gouda € 16,50
Large Wilhelm's Tarte Flambée / Chanterelles / Gouda (a,g)

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:*



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.*