



Eet, wat goor is!
Drink, wat kloor is!
Segg, wat woahr is!

| | |
|--|---------|
| 3 Stück Bruschetta Tomate Rucola Knoblauch Parmesan | 8.50 € |
| Westfälischer Grünkohl Kassler Rauchend Bratkartoffeln | 16.50 € |
| Seelachsfilet Kräuterquark Salzkartoffeln Salat | 16.50 € |
| Schnitzel „Wiener Art“ Brokumer Duroc Strohschwein Salat Bratkartoffeln | 16.50 € |



Wilhelms Menü

Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne & Öl

oder

Herbstlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust
Wildkräuter | Apfel-Preiselbeerchutney | marinierter Kürbis



Gebrautes Kabeljaufilet
Rieslingsauce | Quitte | Rahmspitzkohl | Kürbisrösti
oder

Geschmorte Rinderschaukel
Rotweinjus | Wurzelgemüse | Pastinakenpüree



Café-Crème Brûlée
Zwetschgenröster | Schokoerde | Apfelsorbet

oder

Hausgemachtes Krokanteis 'Wilhelmshöhe'
heiße Himbeeren | Sahne

38,-€ pro Person

(Dieses Angebot ist nicht durch andere Gerichte zu ersetzen)

Wein Angebot

2020 Riesling 'Edition Johanna'
Weingut Lorenz
Nahe

oder

2018 Syrah Réserve Spéciale IGP
Gérard Bertrand
Languedoc

0,75l Flasche Wein, Wasser
und ein Kaffee nach Wahl

27,-€ für zwei Personen

Dieses Angebot gilt nur
in Verbindung mit dem Menu



Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Rote Beete Carpaccio Balsamicovinaigrette Feldsalat Ziegenfrischkäse Haselnüsse | 10.50 € |
| Herbstlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust Wildkräuter Apfel- Preiselbeerchutney marinierter Kürbis | 14.00 € |
| Gebratene Jakobsmuscheln mit Vanillesalz Preiselbeerschaum Pastinakenpüree marinierter Staudensellerie Radicchio | 15.50 € |
| Tatar vom Rinderfilet Kapern Schalotten Gewürzgurke Wildkräuter Mayonnaise | 16.00 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Kürbiscremesuppe Kürbiskerne & Öl | 7.50 € |
| Pastinakencremesuppe Garnele im Kartoffelmantel Trüffelöl | 8.50 € |
| Wildconsomme Gemüse- und Kräutergrießnockerl | 9.00 € |

Vegetarisch

| | |
|---|-----------------------------|
| Buddha Bowl Ziegenfrischkäse Couscous Waldpilze Paprika Rotkohlsalat Pastinakenpüree Avocado Joghurt- Minze- Dressing | 16.50 € |
| Waldpilzrisotto Kräuterschaum Waldpilze Parmesan | 17.50 € |
| Kürbisravioli Salbeibutter Rieslingsauce Hokkaidokürbis | VSP: 14.00 € HG: 20.00 € |



Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Schnitzel vom Hirsch in Mandelpanade Preiselbeeren Selleriepommes Rosenkohl | 19.50 € |
| Zanderfilet „Winzerin“ Rieslingkraut Kartoffelstampf Kräuterschaum | 23.00 € |
| ½ Ente „a la Orange“ Apfelrotkraut Klöße Orangensauce | 23.50 € |
| Geschmorte Rinderschaukel Rotweinjus Wurzelgemüse Pastinakenpüree | 23.50 € |
| Hirschragout „Wilhelmshöhe“ Apfelrotkraut Preiselbeeren Klöße | 24.50 € |
| Wildschweinrücken im Speckmantel Rosenkohl Kürbispüree Rotweinjus | 24.50 € |
| Wachtelbrüstchen Rieslingkraut Kartoffelstampf Weinjus | 25.50 € |
| Gebratenes Kabeljaufilet Rieslingsauce Quitte Rahmspitzkohl Kürbiströsti | 25.50 € |
| Rinderfilet Rotweinjus Kürbiströsti Rosenkohl Waldpilze | 31.50 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| Rostbratwürstchen Pommes Salat | 7.00 € |
| Schnitzel `Wiener Art` Pommes Erbsen | 8.50 € |
| Eis Raupe Nimmersatt | 4.00 € |



Dessert

| | |
|--|--------|
| `Karls´ Eisbecher Vanilleeis Schokoeis Erdbeereis Sahne | 4.50 € |
| Café-Crème Brûlée Zwetschgenröster Schokoerde Apfelsorbet | 8.50 € |
| Hausgemachtes Krokanteis „Wilhelmshöhe“ heiße Himbeeren Sahne | 7.50 € |
| Coulant au chocolat Birnenkompott Pistazieneis | 8.50 € |

Mittwoch von 15 bis 21 Uhr

| | |
|---|---------|
| Westfälischer Pickert satt, aus regionalen Kartoffeln zubereitet. | 10,50 € |
|---|---------|

Donnerstag ab 18 Uhr

| | |
|--|---------|
| Gambas Pfanne für 2 Personen Mediterranes Gemüse Aioli Baguette | 44,50 € |
|--|---------|

Freitag ab 18 Uhr bis zum 17.12.2021

| | |
|---|---------|
| Gänseessen, Apfelrotkraut, Mimi´s Rahmsauce | 27,50 € |
|---|---------|