



Wilhelms Menü

Steckrübencremesuppe
Speckchip | Trüffelöl

oder

Bunte Bete Carpaccio

Balsamicovinaigrette | Feldsalat | Ziegenfrischkäse | Haselnüsse



Gebratenes Skreifilet

Rieslingsauce | Wirsing | Kartoffelstampf

oder

Geschmortes Schäufile vom deutschen Landuro Schwein
Rotweinjus | Kümmel-Kohlrabi | rustikale Kartoffelknödel



Nougat-Maronenparfait
Blutorangen | Schokoerde

oder

Hausgemachtes Krokanteis 'Wilhelmshöhe'
heiße Himbeeren | Sahne

37,-€ 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

Bunte Bete Carpaccio Balsamicovinaigrette Feldsalat Ziegenfrischkäse Haselnüsse	10.50 €
Winterliche Blattsalate mit Hirschschinken Wildkräuter Gebackenes Ei Preiselbeer-Apfelchutney	14.50 €
Tatar vom Räucherlachs Limetten-Crème fraîche Dill Avocado Wildkräuter Kartoffelchips	14.50 €
Gebratenes Filet von der roten Meerbarbe Rotweinschaum Süßkartoffelpüree marinierte bunte Bete	16.50 €

Suppen

Rote Bete-Selleriecremesuppe Sahne Haselnussöl	7.50 €
Steckrübencremesuppe Speckchip Trüffelöl	7.50 €
Wildconsommé Gemüse- und Kräutergrießnockerl	9.00 €

Vegetarisch

Rote Bete Risotto Lauch Sellerie Crème fraîche Rucola	16.50 €
Serviettenknödel Rahmsauce Waldpilze Petersilie	16.50 €
Pasta Caserecci Gorgonzolasauce Waldpilze Lauch	VSP: 12.50 € HG: 16.50 €



Hauptgerichte

Geschmorte Hirschroulade Preiselbeeren Sellerie-Apfelpüree Rosenkohl	19.50 €
Geschmortes Schäufile vom deutschen Landuro Schwein Rotweinjus Kümmel-Kohlrabi rustikale Kartoffelknödel	22.50 €
Gebratenes Skreifilet Rieslingsauce Wirsing Kartoffelstampf	23.50 €
Hirschragout „Wilhelmshöhe“ Apfelrotkohl Preiselbeeren Serviettenknödel	24.50 €
Gebratener Wildschweinrücken im Speckmantel Rosenkohl Kartoffelstrudel Rotweinjus	24.50 €
Gebratene Fasanenbrust Rahmsauce Sellerie-Lauchgemüse Süßkartoffelpüree	25.50 €
Bouillabaisse „Wilhelmshöhe“ Sauce Rouille Garnele Fischfilet Muschel	28.50 €
Gebratene Tournedos vom Kalbsfilet mit Kräuterkruste Thymianjus Wirsing Kartoffelstrudel	28.50 €
Rinderfilet Rotweinjus Kartoffelstampf Rosenkohl Waldpilze	33.50 €

Für unsere kleinen Gäste

Rostbratwürstchen Pommes Salat	7.00 €
Schnitzel Pommes Erbsen	8.50 €
Eis Raupe Nimmersatt	4.00 €



Dessert

„Karls“ Eisbecher Vanilleeis Schokoeis Erdbeereis Sahne	4.50 €
„Arrivederci“ Krokanteis Espresso Grappa	6.50 €
Hausgemachtes Krokanteis „Wilhelmshöhe“ heiße Himbeeren Sahne	7.50 €
Coulant au chocolat mit halbflüssigen Kern Kakifrukt Birnensorbet	8.50 €
Nougat-Maronenparfait Blutorangen Schokoerde	8.50 €

Mittwoch von 15 bis 21 Uhr

Westfälischer Pickert satt, aus regionalen Kartoffeln zubereitet.	10.50 €
---	---------

Donnerstag ab 18 Uhr

Gambasplatte für 2 Personen Aioli Mediterranes Gemüse Baguette	44.50 €
---	---------

Freitag ab 18 Uhr

Wildplatte „Wilhelmshöhe“ für 2 Personen Wacholderjus Rosenkohl Rotkohl Preiselbeeren Kartoffelklöße	49.00 €
---	---------

Samstag ab 18 Uhr

Frische französische Fines De Claire Austern 3 Stück No.2 inklusive einem Glas Vino Frizzante	18.00 €
--	---------