

**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!



*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 Unser Saisonales Menü

Menü

Lauwarme Kartoffel - Lauchquiche

Radiccchio / Feldsalat / geröstete Walnüsse

Tor zur Welt / Edition Wälderhaus / Chardonnay / Apulien

Pastinakencremesuppe

Braune Butter / Schnittlauch

Riesling Kabinett, feinherb / Weingut Veit / Mosel

Rumpsteak vom Holsteiner Ochsen

Chimichurri / cremiger Maisgrieß / gebratener Chicorée

Noir 5 / Bürgermeister Schweinhardt / Nahe

Zupfkuchen

Eis von der weißen Schokolade / Erdbeer - Balsamicogel

Dornfelder, halbtrocken / Weingut Bauscher / Rheinhessen

<i>Als 3-Gänge-Menü mit Suppe</i>	<i>39,50 €</i>	<i>inkl Weinbegleitung</i>	<i>53,50 €</i>
<i>Als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise</i>	<i>43,50 €</i>	<i>inkl Weinbegleitung</i>	<i>57,50 €</i>
<i>Als 4-Gänge-Menü</i>	<i>49,50 €</i>	<i>inkl Weinbegleitung</i>	<i>68,50 €</i>

Alle Gerichte auch einzeln bestellbar!

WILHELMS IM WÄLDER HAUS



Zuerst

Lauwarme Kartoffel - Lauchquiche € 14,00

Radicchio / Feldsalat / geröstete Walnüsse

Lukewarm potato - leek quiche / radicchio / lamb's lettuce / roasted walnuts (a,g)

Pastinakencremesuppe € 8,50

Braune Butter / Schnittlauch (g,8)

Parsnip cream soup / Brown butter / chives

Kleiner gemischter Blattsalat € 8,50

Holunderbeerenvinaigrette / Kerne & Gemüsechips (j)

Small mixed leaf salad / hunderberries vinaigrette / seeds & vegetable chips

Danach / von Wiese & Fluss

Rumpsteak vom Holsteiner Ochsen € 29,00

Chimichurri / cremiger Maisgriß / gebratener Chicorée (g,8,k,a)

Rump steak from Holstein ox / Chimichurri / creamy corn semolina / fried chicory

Labskaus von der Lüneburger Landente € 24,00

Onsenei / Marinierte Rote Beete / Hausgemachte Gewürzgurken (j,i,c)

Labskaus from the Lüneburg Land Duck / Onsenei / Marinated Homemade gherkins

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 IM WÄLDER HAUS



Danach / für vegetarische & vegane Anhänger

Hausgemachte Pasta € 16,50
Mangold / Parmesanespuma (a,c,g,8)

Homemade Pasta / Swiss Chard / Parmesan Cream

Vegan: Gebratener Chicorée € 16,50
Pastinakencreme / gebackene Chinakohlgyoza / Gewürzöl (a)

Vegan: Fried chicory parsnip cream / baked Chinese cabbage gyoza / spice oil

Danach / für Salatliebhaber

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

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

WILHELMS IM WÄLDER HAUS



Zum Schluss

Zupfkuchen

Eis von der weißen Schokolade / Erdbeer - Balsamicogel
Zupfkuchen / White chocolate ice cream / strawberry balsamic gel

€ 9,00
(a,g,c,e)

Käseauswahl vom „Bauckhof“

Fassbutter / Chutney

Selection of cheese from local producer „Bauckhof“ / Barrel butter / chutney

€ 13,50
(g,8,j)

Unsere Eisbowls

„Karamell mal anders“

Karamelleis / Popcorn / Cracker / Karamellsauce

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

€ 5,50
(8,a,c,g,h)

„Schoko pur“

Schokoladeneis / Crumble / Canache

„Chocolate pure“ chocolate ice cream / crumble / canache

€ 5,50
(8,a,c,g,h)

Kinder-Gerichte (bis 14 Jahre)

Hähnchenragout, Gemüse, Kartoffelstampf

chicken ragout, small vegetables, mashed potatoes

€ 9,00
(8,g,i)

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan

pasta with tomato sauce and parmesan

€ 7,00
(a,c,e,g,i)

Zum süßen Abschluss eine Kugel Eis ?

Kugel € 2,20

*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.*