

Willkommen

... frische und regionale Küche im Rhythmus der Natur

Erleben Sie gemeinsam mit unserer abwechslungsreichen Küche
die Natur auf Ihrem Teller.

Saisonale Produkte und Erzeugnisse aus der Region, Umkreis ca. 100 km,
werden mit viel Kreativität und Liebe zubereitet.

Wir setzen auf die kurzen Wege und damit auf absolute Frische.

Nachhaltigkeit ist das Thema im Wälderhaus
somit auch unser Leitmotiv im Restaurant „WILHELMS“.

Unsere Küche arbeitet ... mit lokalen/ regionalen Lieferanten & Erzeugern zusammen

Wilhelmsburger Eisdealer
Wümme Rind
Essbare Landschaften Holstein
Hamburger Bauerngarten
Bauckhof aus der Heide

Wir sind ausgezeichnet durch den:



*Zu Allergenen und deklarationspflichtige Inhaltsstoffen
fragen Sie bitte unsere Servicekräfte*

„Wilhelms am Abend“
Unser saisonales Menü 17.30 - 21.30 Uhr

Ziegenkäseterrine mit Honig

Wildkräutersalat, Essigsoße & eingelegter Apfel

8,g,j

Pastinake & Apfel

Malz & Chip

8,g,i

Labskaus von der geräucherten Ente

Beete, Ei, Kartoffel

2,c,i

„Zerstörter Apfelkuchen“

Pudding, Eis & eingelegter Apfel, Mandel, Biskuit

8,a,c,g,h

Als 3 Gang

34,50€

*****mit Suppe*****

Als 4 Gang

40,50€

Als vegetarisches Überraschungsmenü 4 Gang

38,50€

Zuerst ***@ first***

Ziegenkäseterrine mit Honig Wildkräutersalat, Essigsoße & eingelegter Apfel <i>Goat's cheese terrine with honey</i> <i>Wild herbs salad, vinaigrette & pickled apple</i> 8,g,j	13 €
-Vegetarische- Suppe von Pastinake & Apfel Malz & Chip <i>-Vegetarian- Soup of parsnip & apple</i> <i>Malt & chip</i> 8,g,i	8 €
Gemischter Blattsalat mit Apfelvinaigrette Wildkräuter, eingelegtes Gemüse <i>Mixed leaf salad with apple-vinaigrette</i> <i>Wild herbs, pickled vegetable</i> l,j	7,50 € 12,50 € groß

Danach Vegan / Vegetarisch
After that vegan / vegetarian

-Vegan- Turm von Grünkohl 18 €
Brätling, süß & pikant, Pastinake, Chip
-Vegan- Tower of kale
Patty, sweet & spicy, parsnip, chip
f,h,i,k,j

Gefüllte Teigtaschen mit Spinat 15,00 €
Geräucherte Nuss, Bockshornklee Käse
Dumplings with spinach
Smoke nout, fenugreek cheese
8,a,c,e,h,k,g,i

Hausgemachte Nudeln 13 €
Hartkäse-Soße, kleines Gemüse, Wildkräuter
Homemade pasta
Hard cheese sauce, small vegetable, wild herbs
8,a,c,g,i

Danach
After that

Labskaus von der geräucherten Ente 19,50 €
Beete, Ei, Kartoffel
“Labskaus“ regional ragout from smoked duck breast
Beetroot, egg, potato
2,c,i

24 Std. gegarte Hirschkeule mit Birnenconfit *
24 hours cooked deer roast with pear 24,50 €
8,1,g,i

Winterkabeljau gebraten in Maismehl und Senfschaum *
Winter Cod fish grilled with sweet corn flour 23 €
and mustard foam
8,d,g,i,j

***zu den Speisen bieten wir passende kulinarische
regionale Beilagen**

***to the food we served culinary and regional side dishes**

***Oder eventuell
Or possibly***

- “Wümme Burger” 180g** **14,00 €**
100% Rind gegrillt, Wildkräuter, BBQ-Sauerrahm, Salat
Burger from regional Beef
Grilled Beef, wild herbs, BBQ-Sourcream, salad
8,2,a,c,g,j
- “Abendbrot“** **14,50 €**
Schinken, Käse, Butter, Chutney, eingelegtes Gemüse
“dinner”
Ham, cheese, butter, chutney, pickled vegetables
3,8,c,g,h,i,j
- Apfel-Majoran-Bratwurst nach eigener Rezeptur** **15,50 €**
Heidelbeer-Senf, Wildkräuter, Mini Kartoffeln
Grilled sausage with apple-majoram flavour
Blueberry-mustard, wild herbs, mini potatoes
c,i,j

Zum Schluss ***In the end***

„Zerstörter Apfelkuchen“

8 €

pudding, Eis & eingelegter Apfel, Mandel, Biskuit

"Destroyed Apple Pie"

Pudding, ice cream & pickled apple, almond, biscuit

8,a,c,g,h

Dessertvariation

9 €

8,a,c,g,h

Käseauswahl vom „Bauckhof“

13 €

Fassbutter, Chutney

Selection of cheese from local producer "Bauckhof"

Barrel butter, chutney

8,a,c,g

Unsere Eis auf Natur Schiefer präsentiert
Our ice cream presented on natural slate

Karamell mal anders 4 €

1 Kugel Salz-Eis, Popcorn, Cracker, Karamellsoße

Caramel with a difference

1 scoop of salted ice, popcorn, crackers, caramel sauce

8,a,c,g,h

Schoko Pur 4 €

1 Kugel Schokoladeneis, Erde, Canache

Chocolate pure

1 scoop of chocolate ice cream, earth, canache

8,a,c,g,h

Keks 2.0 4 €

1 Kugel Cookie-Eis, Espuma, Streusel

Cookie 2.0

1 scoop of cookie ice cream, foam, crumble

8,a,c,g,h

Kinderspezialgerichte (bis 14 Jahre)
Children´s dishes (until 14 years)

„Ratatouille“

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan

„Ratatouille“

Pasta with tomato sauce and parmesan

a,c,e,g,i

6 €

„Timon & Pumbaa“

Hähnchenragout oder kleines Fischfilet
mit kleinem Gemüse & Kartoffelstampf

„Timon & Pumbaa“

*Chicken ragout or small fish filet
with small vegetables and mashed potatoes*

8,g,i

8 €

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	2 - Konservierungsstoffe	3 - Antioxidationsmittel
4 - Geschmacksverstärker	5 - geschwefelt	6 - geschwärzt
7 - Phosphat	8 - Milcheiweiß	9 - koffeinhaltig
10 - Chinin haltig	11 - Süßungsmittel	12 - gewachst
a - Gluten	b - Krebstiere	c - Eier
d - Fische	e - Erdnüsse	f - Soja (bohnen)
g - Milch	h - Schalenfrüchte	i - Sellerie
j - Senf	k - Sesamsamen	l - Schwefeldioxid und Sulfide
m - Lupine	n - Weichtiere	