

# 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***

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

***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“**

**6 €**

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan

***„Ratatouille“***

*Pasta with tomato sauce and parmesan*

a,c,e,g,i

**„Timon & Pumbaa“**

**8 €**

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

## 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	