

WILHELMS
IM WÄLDER
HAUS

Willkommen

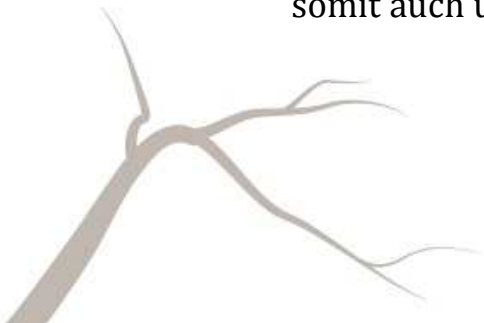
... frische und regionale Küche im Rhythmus der Natur

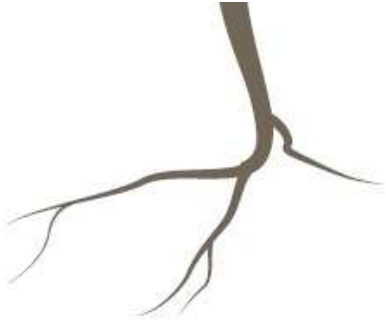
Erleben Sie gemeinsam mit unserer abwechslungsreichen Küche
die Natur auf Ihrem Teller.

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“.

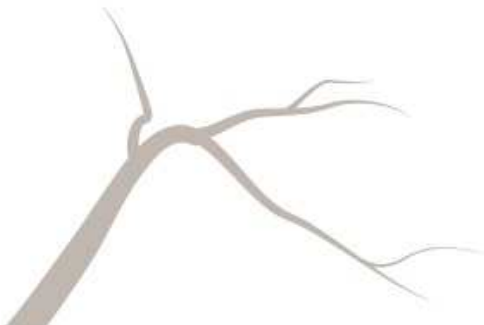




Unsere Küche arbeitet ... mit lokalen/ regionalen Lieferanten & Erzeugern zusammen

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

Wir sind ausgezeichnet durch den:





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

Gebeiztes Skreifilet
Limonenmajo, Rote Beete
c,j,h,d

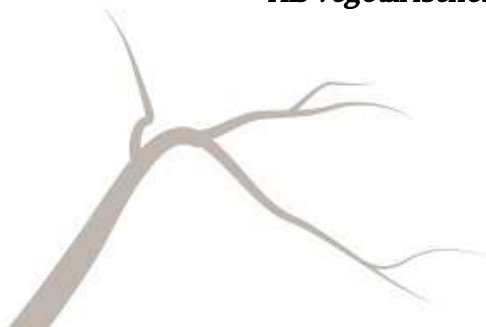
Suppe von Porree & Apfel
Cayenne & Chip
8,g,i

Kalbstafilespitz Sous Vide gegart
Wilder Kohl, kandierter Meerrettich & Schaum, Kartoffel
8,c,g,l,j

„das Kuchenerlebnis in 20cm“
Creme, Eis, Hafer Flakes, 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€***



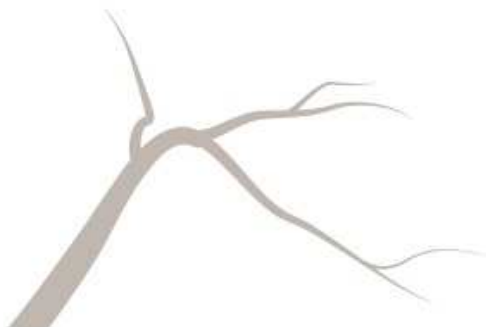


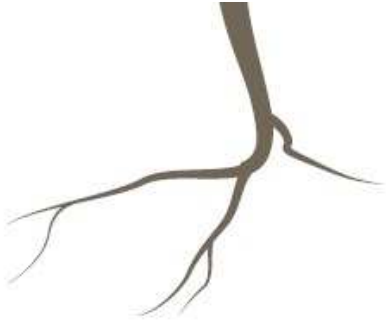
Zuerst
@ first

Gebeiztes Skreifilet 13 €
Limonenmajo, Rote Beete
Pickled Skrei fish filet
Lemon mayonnaise, beetroot
c,d,i,j

-Vegetarisch-Suppe von Porree & Apfel 8 €
Cayenne & Chip
-Vegetarian-Soup of leek & apple
Red pepper & chip
8,g,i

Gemischter Blattsalat mit Apfelvinaigrette 7,50 €
Wildkräuter, eingelegtes Gemüse
Mixed leaf salad with apple-vinaigrette 12,50 € groß
Wild herbs, pickled vegetable
l,j



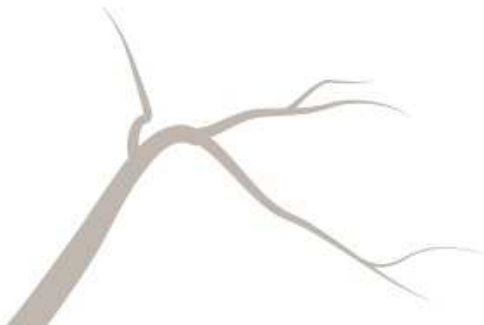


Danach Vegan / Vegetarisch
After that vegan / vegetarian

-Vegan- Maultaschen im Gemüsesud 18 €
Wilder Kohl, Creme, Petersilienwurzel
-Vegan- Ravioli in vegetable stock
Wild kale, cream, parsley root
a,i,j

Gefüllte Teigtaschen mit Spinat 15,00 €
Geräucherte Nuss, Bockshornklee Käse
Dumplings with spinach
Smoke nut, 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

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart 19,50 €
Wild Kohl, kandierter Meerrettich & Schaum, Kartoffel
Veal cooked & grilled by a low temperature
Wild kale, candied horseradish & foam, potatoes
8,a,c,g,i,j

Heidschnuckenrücken am Knochen gegart *
Regional rack of lamb, cooked on bone 26,50 €
8,c,g,i,j

Skreifilet in Maismehlknusper *
Leichter Meerrettichschaum * 23 €
Skrei fish grilled with sweet corn flour
Horseradish foam
8,c,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

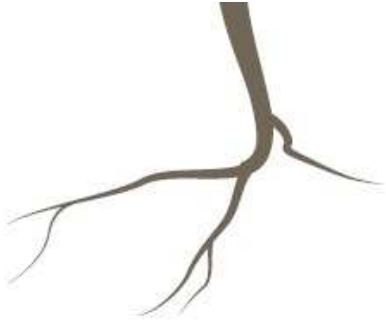
15,50 €

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

„das Kuchenerlebnis in 20cm“
Creme, Eis, Haferflocken, Biskuit

8,a,c,g,h

"the cake experience in 20 cm"
cream, ice cream, oatmeal flakes, biscuit

8,a,c,g,h

8 €

Dessertvariation

8,a,c,g,h

9 €

Käseauswahl vom „Bauckhof“

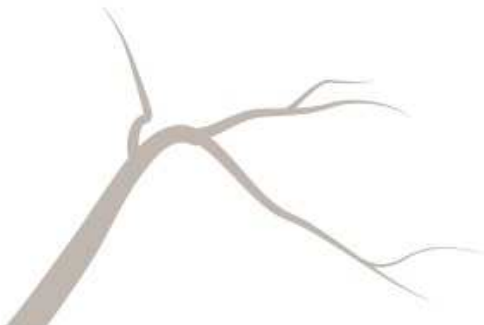
Fassbutter, Chutney

Selection of cheese from local producer "Bauckhof"

Barrel butter, chutney

8,a,c,g

13 €



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

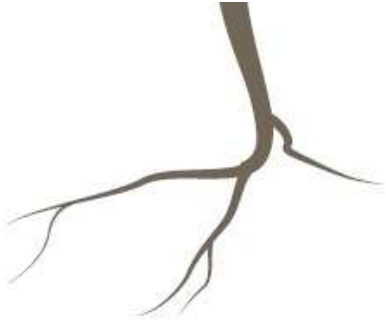
Keks 2.0 4 €

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“

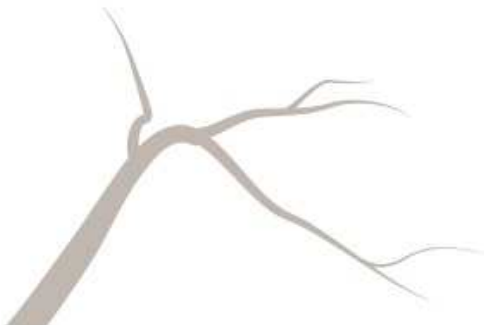
Hähnchenragout oder kleines Fischfilet
mit kleinem Gemüse & Kartoffelstampf

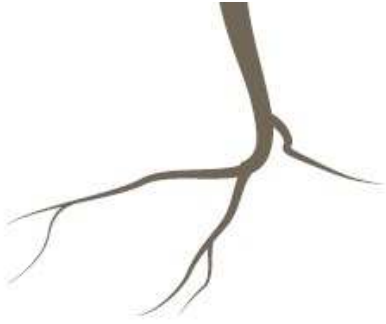
„Timon & Pumbaa“

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

8,g,i

8 €





WILHELMS IM WÄLDER HAUS

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

