



Willkommen

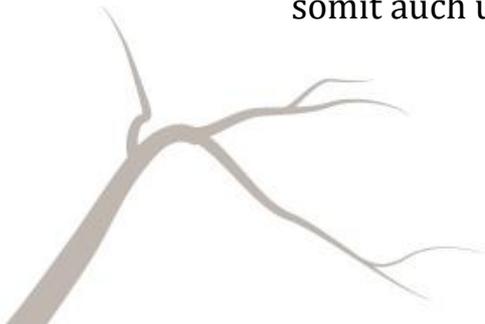
... frische und regionale Küche im Rhythmus der Natur

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:



greentable[®]
bewusst.
regional.
nachhaltig.

**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE





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

Ziegenkäseterrine mit Honig

Wildkräutersalat, Essigsoße & eingelegter Apfel

8,g,j

Kartoffelsuppe von der roten Emalie

Liebstocköl, Weißbrotschips

8,a,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€

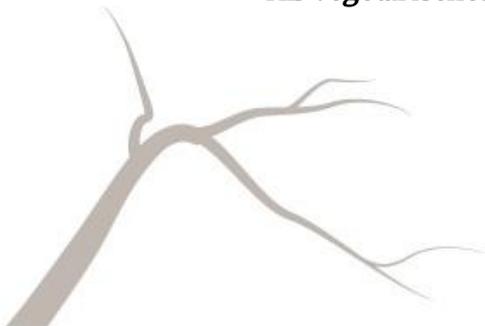
*****mit Suppe*****

Als 4 Gang

40,50€

Als vegetarisches Überraschungsmenü 4 Gang

38,50€





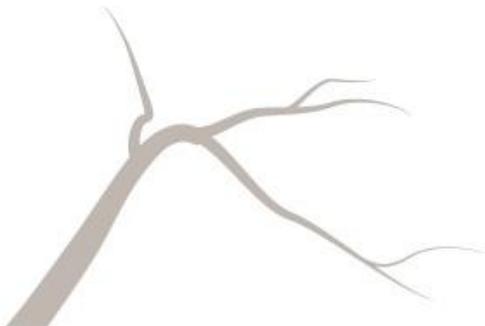
***„Wilhelms und seine Partner“
Unser lokales kleines Erlebnis***

„Wümme Burger 180g - Wilhelms meets Wümme Rind“
100% Rind gegrillt, Wildkräuter, BBQ-Sauerrahm, Salat
8,2,a,c,g,j

„Karamell mal anders - Wilhelms meets Eisdealer“
1 Kugel Salz-Eis, Popcorn, Cracker, Karamellsoße
8,a,c,g,h

Als 2 Gang ***21,00€***
*****inkl 1 x 0,33l Bunthaus Craft Beer*****
Bunthaus Pils
Hopfengestopftes Pils von der Bunthaus Brauerei aus dem
Wilhelmsburger Süden. Die Brauerei produziert in sehr kleinen
Mengen. Fruchtig herb

Als 2 Gang mit kleinen gerösteten Mini Kartoffeln ***23,50€***





WILHELMS IM WÄLDER HAUS



Zuerst @ first

Ziegenkäseterrine mit Honig

13 €

Wildkräutersalat, Essigsoße & eingelegter Apfel

Goat's cheese terrine with honey

Wild herbs salad, vinaigrette & pickled apple

8,g,j

Kartoffelsuppe von der roten Emalie

8 €

Liebstöckel Öl, Weißbrotchips

-Vegetarian- potato soup from the red emalie

lavage oil, white bread chip's

8,a,g,i

Gemischter Blattsalat mit Apfelvinaigrette

7,50 €

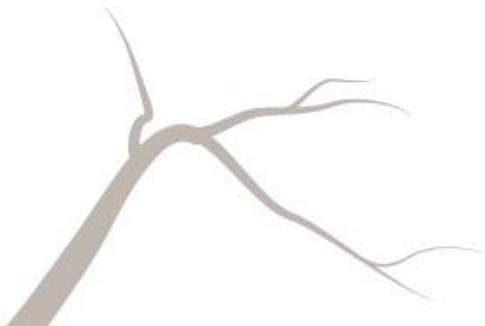
Wildkräuter, eingelegtes Gemüse

Mixed leaf salad with apple-vinaigrette

Wild herbs, pickled vegetable

l,j

12,50 € groß





Danach Vegan / Vegetarisch
After that vegan / vegetarian

-Vegan- „Der Winter Garten“

18 €

Lokale Facetten von Gemüse, Wildkräuter & Kartoffel

-Vegan- “the winter Garden”

Local facets of vegetable, wild herbs & potatoes

a,f,i,j

Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

15,00 €

Geräucherte Nuss, Bockshornklee Käse

Dumplings with spinach

Smoked nut, fenugreek cheese

8,a,c,e,h,k,g,i

Hausgemachte Nudeln

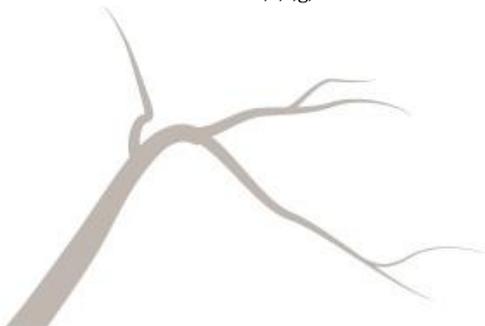
13 €

Hartkäse-Soße, kleines Gemüse, Wildkräuter

Homemade pasta

Hard cheese sauce, small vegetable, wild herbs

8,a,c,g,i



Danach

After that

Labskaus von der geräucherten Ente 19,50 €

Beete, Ei, Kartoffel

Labsouse from the smoked duck

Beetroot, egg, potato

2,c,i

Geschmorte Heidschnuckenkeule aus dem Rauchofen*

Braised leg of local lamp from the smoke oven*

26,50 €

pear;

8,e,g,i,j

Winterkabeljau in Maismehlknusper *

Senfschaum *

Winter Cod fish grilled with sweet corn flour crispy

23 €

Mustard foam *

8,c,d,f,g,i,j

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

***to the food we serve 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



WILHELMS IM WÄLDER HAUS

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“

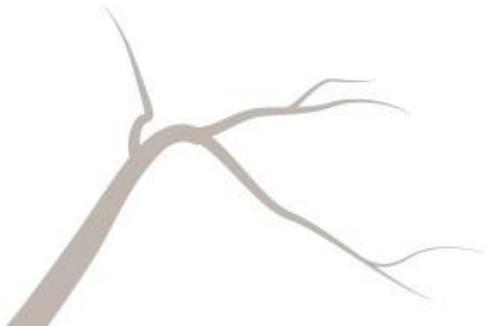
13 €

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

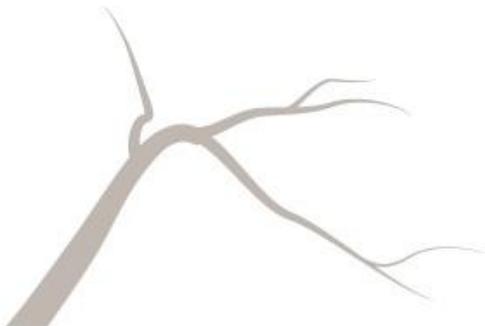
Keks 2.0 4 €

1 Kugel Cookie-Eis, Espuma, Streusel

Cookie 2.0

1 scoop of cookie ice cream, foam, crumble

8,a,c,g,h





WILHELMS IM WÄLDER HAUS



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“

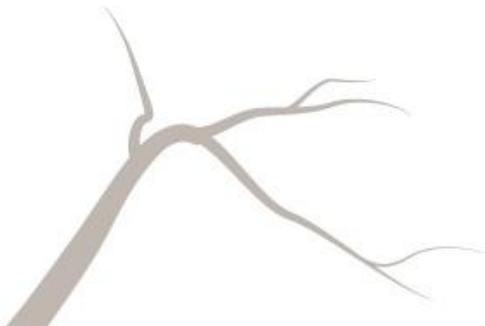
Hähnchenragout oder kleines Fischfilet
mit kleinem Gemüse & Kartoffelstampf

„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

