

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“.

„Wilhelms am Abend“
Unser saisonales Menü

Ricotta-Käse vom Bauhof

Wilde Salatblätter, karamellierte Terrine

8,g,j

/ 13 €

Kürbis-Apfelsuppe

geröstete Kerne, Kern Öl

8,g,i

/ 8 €

Landhuhn aus dem Rauchofen

Hühner beurre blanc, Gemüse, Kartoffelplätzchen

8,a,c,g,i,j

/ 19,50 €

„Haselnuss Teller“

Eis, Mousse, Kuchen, geeiste Beere

8,a,c,g,h,e

/ 8 €

Als 3 Gang

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

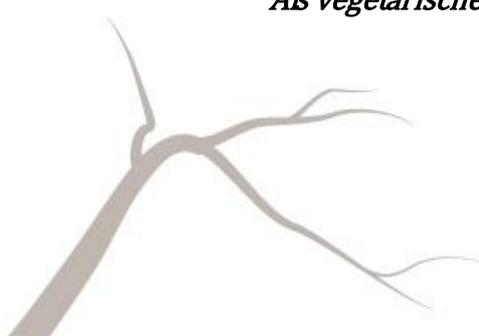
34,50 €

Als 4 Gang

Als vegetarisches Überraschungsmenü 4 Gang

40,50 €

38,50 €



Alternativ
@ alternative

Gemischter Blattsalat mit Apfelvinaigrette 15 €
Wildkräuter, eingelegtes Gemüse, Hähnchenstreifen
Mixed leaf salad with apple-vinaigrette
Wild herbs, pickled vegetable, Chicken stripes
8,a,c,d,i,j

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

“Wümme Burger” 180g 14 €
100% Rind gegrillt, Wildkräuter, BBQ-Sauerrahm, Salat
Burger from regional Beef
Grilled Beef, wild herbs, BBQ-Sour cream, salad
8,2,a,c,g,j



Alternativ
@ alternative

Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Hauptspeisen

Vegan ^{a,f,i,j} -ein Ausflug durch das Umland

18 €

oder

Fisch des Tages ^{8,c,d,f,g,i,j}

23 €

**Täglich wechselnd empfehlen wir Ihnen unsere
Köstlichkeiten**

“Abendbrot“

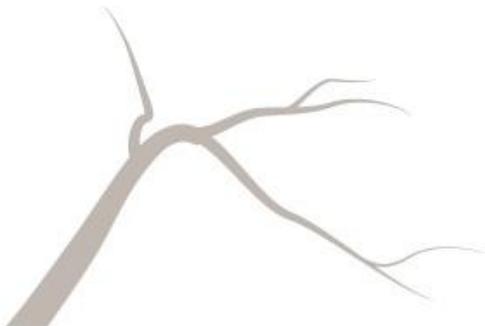
14,50 €

Schinken, Käse, Butter, Chutney, eingelegtes Gemüse

“dinner“

Ham, cheese, butter, chutney, pickled vegetables

^{3,8,c,g,h,i,j}





Zum Schluss
In the end

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

Karamell mal anders

4,00 €

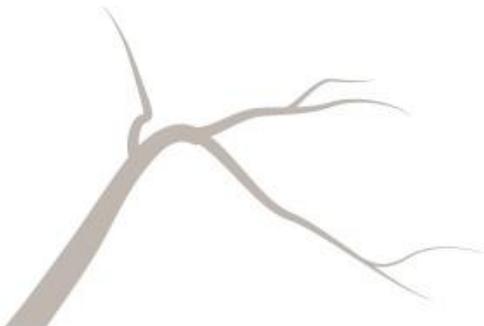
1 Kugel Salz-Eis, Popcorn, Cracker, Karamellsoße

Caramel with a difference

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

8,a,c,g,h

Weitere Kreationen empfehlen wir Ihnen gerne





Kinderspezialgerichte (bis 14 Jahre)

„Ratatouille“

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan

a,c,e,g,i

6 €

„Timon & Pumbaa“

Hähnchenragout mit kleinem Gemüse & Kartoffelstampf

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

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

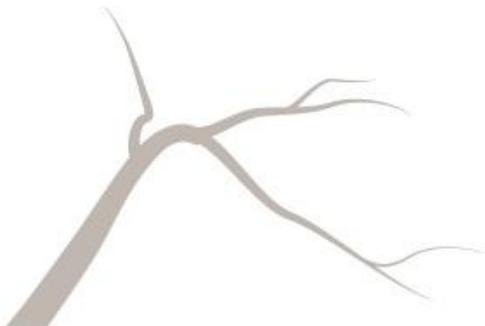
n - Weichtiere

c - Eier

f - Soja (bohnen)

i - Sellerie

l - Schwefeldioxid und Sulfide



Unsere Küche arbeitet

... mit lokalen/ regionalen Lieferanten &
Erzeugern zusammen

Wilhelmsburger Eisdealer
Wümme Rind

Essbare Landschaften Holstein

Hamburger Bauerngarten

Bauckhof aus der Heide

Bunthaus Brauerei

Lemonaid & ChariTea

Mount Hagen Kaffee/ Viva con Agua

Wir unterstützen Viva con Agua
& den „Fairen Handel“



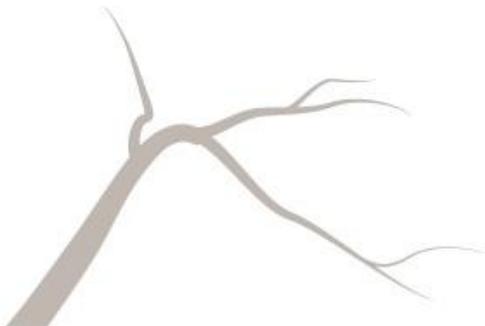


WILHELMS IM WÄLDER HAUS



Aperitifs

Elbler "Flut" vegan, bio <i>Handgemachter Cider mit 5% Alkohol</i>	0,33l	4,50 €
Sandeman Sherry <i>Dry/ Medium Dry</i>	5cl	4,00 €
Campari Soda ^{1,11,2} /Orange <i>-gerne auch alkoholfrei-</i>	0,2l	5,50 €
Aperol Sprizz ^{1,11} <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,2l	6,50 €
Hugo ^{1,11,2} <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Limette</i>	0,2l	6,50 €
Gin Tonic ^{10,11} <i>Monkey's Gin Gin Sul</i>	0,2l	9,50 € 11,50 €
Prosecco Frizzante	0,1l	5,00 €



Alkoholfreie Getränke

“Viva con Agua de St. Pauli e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. So können wir, Schluck für Schluck, auch dabei helfen für alle Menschen Wasser zu gewährleisten, ganz nach dem Motto: “Wasser für alle – alle für Wasser””

Wir von Restaurant Wilhelm spenden 10 cent/Euro von jeder bestellten Flasche Wasser an VcA.

Hamburger Wasser	0,2l	2,50 €
<i>mit/ohne Kohlensäure</i>	0,7l	4,00 €
Magnus Mineralwasser	0,25l	2,90 €
<i>mit/ohne Kohlensäure</i>	0,75l	5,50 €
Community Cola ^{vegan} auch zuckerfrei ^{vegan}	0,33l	4,50 €
Lemonaid Limette ^{vegan}	0,33l	4,50 €
Lemonaid Maracuja ^{vegan}	0,33l	4,50 €
Lemonaid Ingwer ^{vegan}	0,33l	4,50 €
Lemonaid ChariTea black ^{vegan}	0,33l	4,50 €
Thomas Henry	0,2l	3,20 €
Tonic water ¹ , Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹⁰		





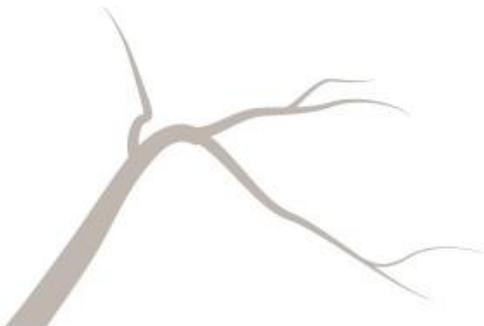
WILHELMS IM WÄLDER HAUS

Schorlen & Säfte

leev Hoppe <small>vegan</small>	0,33l	3,50 €
Granini Orangensaft	0,2l	3,10 €
Granini Apfelsaft	0,2l	3,10 €
Granini Johannisbeernektar	0,2l	3,10 €
Orangen-, Apfel-, Johannisbeerschorle	0,4l	4,80 €
Apfelschorle	0,2l	2,50 €

Bier vom Fass

Beck's Pils	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,50 €
Alsterwasser	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,50 €



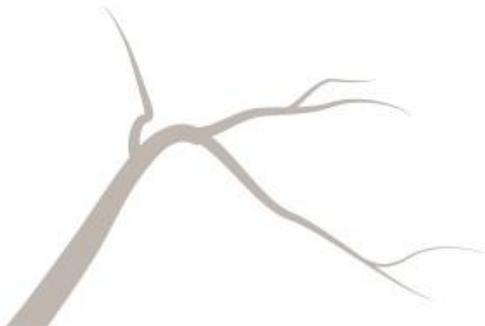


Flaschenbier

Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,00 €
Beck's Pils	0,33l	3,80 €
Bunthaus Pils Hopfengestopftes Pils von der Bunthaus Brauerei aus dem Wilhelmsburger Süden. Die Brauerei produziert in sehr kleinen Mengen. Fruchtig herb.	0,33l	5,00 €
Landgang "Dunkle Macht" Schwarz wie die Nacht. Rauchig und mit hochkomplexen Aromen durch Einsatz von getopftem Malz. Aus Hamburg.	0,33l	4,20 €

Alkoholfreie Biere

Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Beck's blue alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Alsterwasser alkoholfrei	0,5l	4,50 €



Heißgetränke

Kaffee

Tasse Café Creme	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,50 €

*Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit
Laktose freier Milch, Hafermilch oder entkoffeiniert.*

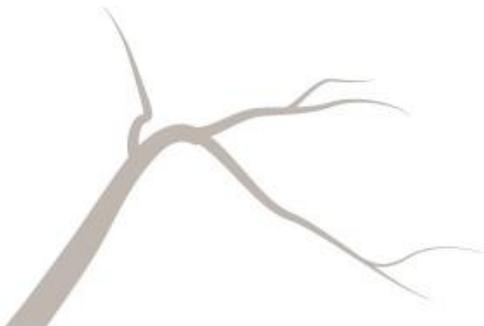
Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i>	3,90 €

Tee

Ronnefeldt Leaf Cup	2,80 €
---------------------	--------

*Sweet Berries, Grüner Tee, Darjeeling, Assam,
Bergkräuter, Rooibos Orange, Refreshing Mint*





WILHELMS IM WÄLDER HAUS



Spirituosen

*Whisky & Whiskey*¹

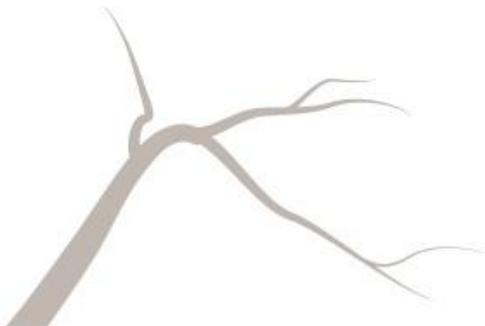
Johnnie Walker Red Label	4cl	5,00 €
Jack Daniels	4cl	6,50 €
Highland Park 12 y.o.	4cl	8,50 €

*Cognac & Brandy*¹

Remy Martin VSOP	4cl	6,00 €
------------------	-----	--------

*Liköre & Kräuterliköre*¹

Averna	4cl	5,00 €
Disaronno Amaretto	4cl	5,00 €
Cointreau	4cl	5,00 €
Baileys Cream Liqueur	4cl	5,00 €
Sambuca	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €





WILHELMS IM WÄLDER HAUS



Obstgeist & Obstwasser

Haselnussbrand Ahlers Handelskontor	2cl	4,00 €
„Rauch“ Kirschwasser	2cl	6,00 €

Klare

Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,50 €
Helbing Kümmel	2cl	2,50 €
Oldesloher Korn	2cl	2,50 €
Russian Standard Wodka	2cl	3,00 €

Grappa

Grappa di Prosecco	2cl	5,00 €
Grappa di Chardonnay	2cl	5,00 €

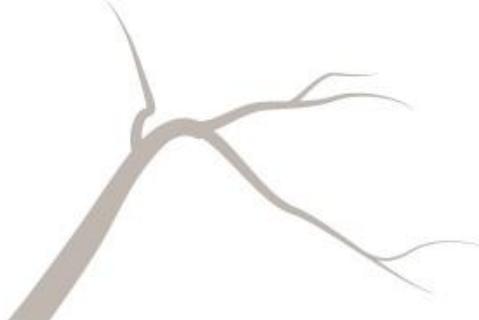
Roséweine

Spätburgunder Rose trocken
Weingut Jean Buscher, Rheinhessen
intensive Erdbeer- und Himbeeraromen in der Nase
gefolgt von einem interessanten Frucht- Säurespiel

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	19,50 €

Sekt & Prosecco & Champagner

Prosecco Spumante	0,1l Glas	5,00 €
	0,75l Flasche	28,00 €
Geldermann Sekt	0,75l Flasche	34,50 €





Weinkarte

Weißweine

Riesling Bone dry, trocken
Reichsrat von Buhl/Pfalz

So riecht und schmeckt die Mittelhaardt,
Steinobst und Zitrus im Paarlauf, animierend,
Trinkfluss mit Tiefgang.

Glas 0,2l 5,80 €
Flasche 0,75l 19,50 €

Grauburgunder QBA trocken
Weingut Dohlmühle / Rheinhessen

Sein voller Duft verführt die Nase und
er besticht durch seine frische und kräftige Art.

Glas 0,2l 5,80 €
Flasche 0,75l 19,50 €

Barinas Sauvignon Blanc DOP trocken
Bodegas Alcenno / Jumilla, Spanien

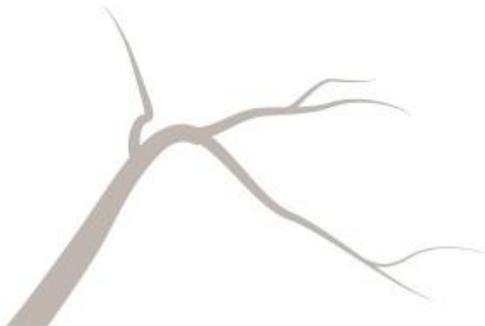
Balancierte Säure, frisch und lebendig,
leicht mineralisch, frische Zitrone

Glas 0,2l 5,30 €
Flasche 0,75l 17,50 €

Gavi di Gavi DOCG trocken, Italien

Duft von Zitrusfrüchten trifft auf den von Maiglöckchen,
grünem Apfel und reifem Pfirsich.
Eine leichte Note mediterraner Gewürze sowie Vanille

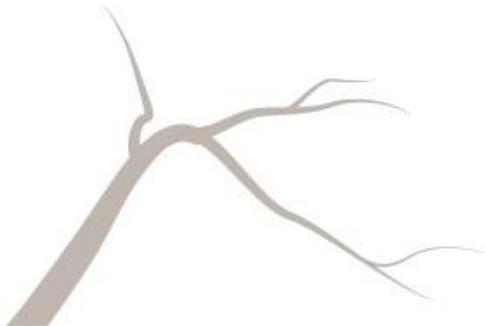
Glas 0,2l 6,70 €
Flasche 0,75l 23,90 €





Rotweine

Barinas Tempranillo DOP trocken Bodegas Alcenó / Jumilla, Spanien Dunkle Frucht mit einem würzigen runden Geschmack. Tiefrot in der Farbe und mit einem Duft von Brombeeren, Blaubeeren, Gewürzen, Vanille und Kaffee.	Glas 0,2l Flasche 0,75l	5,30 € 17,50 €
Dornfelder, trocken, Weingut Rickes / Nahe Sehr harmonisch, fruchtbetont und weich, sein Bukett erinnert an reife Brombeeren und Pflaumen	Glas 0,2l Flasche 0,75l	5,80 € 19,50 €
Barbera d'Alba DOC trocken Weingut Vite Colte, Piemont, Italien intensiv und harmonisch mit einem Hauch von Veilchen, Lakritze und Vanille	Glas 0,2l Flasche 0,75l	6,70 € 23,90 €
Abril Merlot Weingut Abril, Kaiserstuhl/Baden <i>Funkelndes rubinrot, dunkle Beeren, mediterrane Kräuter und würzige Noten des Holzfassaubaues, Anklänge von Vanille und Toffee</i>	Glas 0,2l Flasche 0,75l	7,50 € 27,50 €





WILHELMS IM WÄLDER HAUS



ein Unternehmen der
Wir sind ausgezeichnet durch den:



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

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

einfal GmbH

Volksparkstraße 48
22525 Hamburg

Geschäftsführung

Grietje Bergmeyer, Karen Risse

Amtsgericht Hamburg HRB 69039

Steuer-Nr.: 45/717/0040

USt-ID Nr: DE196919890

*Ein Unternehmen der
Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Lv. Hamburg e.V.
und der Stiftung Unternehmen Wald*

