



WILHELM TASTING MENÜ

GEWÜRZGURKE AUS DEM SPREEWALD

knusprig frittiert und serviert mit einer Kräuter-Mayonnaise

STEAK TATAR À LA WILHELM

unter einem Strohkartoffelnest, Sauce Hollandaise
und Piment d'Espelette aus dem Baskenland

BOUILLABAISSE

dazu Sauce Rouille und Crouton

COQ AU VIN

in kräftigem Rotwein gesotten, mit Perlzwiebel und Speck garniert,
dazu handgeschabte Spätzle vom Brett

GRAPEFRUIT MIT CREMAT AUS DER LOIRE

Pink-Grapefruit-Sorbet auf einer Salbeicreme
unter Champagner Sabayon

78,00 € pro Person

WEINBEGLEITUNG

37,00 €

Zu jedem Gang wird ein Glas (0,1 l) Wein serviert, das auf das Gericht abgestimmt ist.

Alkoholfreie Optionen sind auf Anfrage erhältlich.

Der Preis beinhaltet die Mehrwertsteuer, aber nicht die Servicegebühr.

Jedes zusätzliche Gericht oder Getränk wird extra berechnet.