



## **Traiteur Wille UG Speisekarte**

<https://speisekarte.menu>

Gottschedstraße 13, Hamburg, Germany

(+49)040274966,(+49)40274966,(+49)4069658090 - <https://traiteurwille.de/>



Eine umfangreiche Speisekarte von Traiteur Wille UG aus Hamburg über alle **78** Speisen und Getränke findest Du hier auf der Speisekarte. Für *saisonale oder wöchentliche Angebote* wende Dich bitte telefonisch oder über die Kontaktdaten auf der Website an den Inhaber. Klein, aber fein beeindruckt dieses **Bistro** nicht nur durch seine Atmosphäre, sondern auch durch sein Sortiment an den typischen, feinen Menüs zu den typisch angemessenen Preisen.

# Traiteur Wille UG Speisekarte



## Vorspeisen

VORSPEISEN

## Extra beilagen

REISNUDELN

## Knackige salate

CROUTONS

## Pizza menü

HERZHAFT

## Vegetarisch

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL

## Omakase 3-gang menü

ZWISCHENGANG

## Modifier mylkshakes

KALT

## Uf luises kosakenbot

QUICHE MIT GRÜNEM SPARGEL UND ESPELETTE

## Us einem weckglas

KLEINER BLINI-FISCHBURGER MIT LIEBLICHEM JAHRGANGSSENF

## Menü-kreationen

OFENFRISCHE BROTE UND HAUSGEMACHTER SAISONALER DIP, JAHRGANGSSALZ WERDEN AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

## Hanoi love

VORSPEISEN

## Restaurant kategorie

NACHTISCH

## Büffet

FLYING BÜFFET

BÜFFETT

## Menu 2

SYLTER CIABATTA, OLIVENÖL UND JAHRGANGSSALZ WERDEN AUF DER TAFEL EINGESETZT

BUCHWEIZEN AUF GEGRILLEM SAFRANFENCHEL UND BABY SPINAT

## Fisch

„GOLDBEUTEL“

HAUSGEBEIZTER GRAVLAX MIT FORELLENKAVIAR SENF-DILLSOSSE

## Menu 1

HAUPTGANG MIT VORGELEGTEM NACHSERVICE

OSSOBUCO VON WEIDELAMM AUS BEVERN MIT FERMENTIERTEN KAROTTEN UND PILZSTRUDEL

HOLUNDERBLÜTEN-QUARKMOUSSE MIT RHABARBER UND GEEISTEM INGWER

## Empfohlene mengen

EMPFANG: 4 TEILE PRO PERSON

ALS SNACK: 6-8 TEILE PRO PERSON

SÄTTIGEND: 12-15 TEILE PRO PERSON

# Traiteur Wille UG Speisekarte



## Fingerfood-kreationen

VEGETARISCH/ VEGAN

BIO ROHMILCHKÄSE VOM  
BACKENSHOLZER HOF MIT  
FEIGENSENF

HANDGEFERTIGTE  
ZIEGENKÄSEPRALINE AUF  
DÖRROBSTBROT

KLEINES OFENBROT MIT BRIE UND  
GEPFEFFERTER BIRNE GEFÜLLT  
„LEICHT GEWÄRMT SERVIEREN“

## Fleisch

KALBSFLEISCHBÄLLCHEN

QUICHE LORRAINE MIT LAUCH,  
SCHINKEN

„STRAMMER MAX“ HOLSTEINER  
KATENSCHINKEN

MINI – RINDERMEDAILLON

TANDOORISATEY VON HOLSTEINER  
LANDHUHN.

## Hauptgänge

RAGOUT VOM POMMERSCHEN  
STRAUSS MIT PILZEN UND MARONEN

GRAUE ERBSEN MIT WURZELGEMÜSE  
UND GERÄUCHERTEM TOFU VEGAN

KABELJAU AUF RAHM-SAUERKRAUT

SPITZKOHLLASAGNE MIT VEGANEM  
BACON UND GRIESS-  
PFEFFERKLÖSSCHEN

GRAUPEN-KALERISOTTO MIT  
WILDPRALINE

HOKKAIDO-CURRYCREME MIT  
STERNANISSCHAUM

## Vom grill

HAUSGEMACHTE BRATWURST MIT  
STEINPILZEN, GETROCKNETER TOMATE  
UND JAHRGANGSSENF

WILLES GROBE RINDSBRATWURST MIT  
CHEDDAR UND GERÄUCHERTEM  
PFEFFER

KLEINE ENTRECÔTESTEAKS MIT BBQ-  
SC.

VIERLÄNDER GRILLGEMÜSE MIT  
KRÄUTERDIP

„LACHS EN PAPILOTTE“ MIT  
ASIATISCHER PETERSILIE, ALGEN,  
INGWER

MARINIERTE POULARDENKEULE MIT  
GELBEN PAPRIKA-MANGOKETCHUP

## ... im weckgläschen serviert

HAMBURGER BEERENRAGOUT MIT  
VANILLESCHAUM

JE GLÄSCHEN

VEGANER GRIESSPUDDING MIT  
SAISONALER FRUCHTGRÜTZE

SANDDORNRAHM MIT WEISSER  
SCHOKOLADE

„BIENENSTICH-TIRAMISU“ (VANILLE-  
BRIOCHE/QUARKMOUSSE UND  
KARAMELLISIERTE MANDELN)

MOUSSE VON DUNKLER  
EDELKUVERTÜRE MIT SALZKARAMELL  
UND MANGOYUZUGELEE

## Buffet-kreationen ab 30 personen

KALBSHAXENCARPACCIO MIT  
WACHTEL-SOLEI UND KARTOFFEL-  
MAJORANCRÉME

WILLES GRAVLAX AN  
SCHMANDGURKEN

# Traiteur Wille UG Speisekarte



GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE VON DER HOFKÄSEREI MICHELBRAND AUF ROTEN

FÄRÖER LACHS MIT ORANGE UND WACHOLDER GEBEIZT

BLUMENKOHL-HANFNUSSSALAT

KALT GERÄUCHERTER WILDSCHWEINSCHINKEN MIT ALTLÄNDER HERBSTPRINZCHUTNEY

GEBRATENER RADICCHIO AN QUINOA-FRISCHKÄSEBÄLLCHEN

BROTAUSWAHL MIT PETERSILIEN-KAPERN-ZITRONENÖL

## Barbecue-kreationen

SALAT VON WEISSEN BOHNEN MIT PIMENT D'ESPLETTE, FETA, ROTER ZWIEBEL IN LIMONEN-PFEFFERVINAIGRETTE

WILDKRÄUTERSALAT MIT NÜSSEN, KERNEN UND HIMBEERDRESSING

CEASAR SALAD MIT KROSSEM SPECK, FRISCH GERIEBENEM PARMESAN,

AUBERGINEN CAPRESE MIT MARINIERTEM BÜFFELMOZZARELLA

BAGUETTEAUSWAHL MIT BUTTERTOPF, KRÄUTERDIP, WILLE'S BBQ-SOSSE, KÖRNIGEM SENF, KETCHUP, ZITRONENAIOLI

LINDA-GURKENSALAT

VOLLKORNPASTA MIT HALB GETROCKNETEN TOMATEN, SCHWARZEN OLIVEN UND GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN

BEILAGEN UND KALTE VORSPEISEN

## Nachspeisen



NORDDEUTSCHE KÄSEVIELFALT VON DER SCHIEFERPLATTE MIT TRAUBEN, NÜSSEN UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN

SORBET

PREISELBEERMUSSE MIT SCHOKOLADENBROWNY

RUMTOPFGRÜTZE MIT VANILLESCHMAND

FRANZBRÖTCHENCOOKIES

OFENANANAS FRISCHE FRÜCHTEN VOM STEINGUTTELLER

ZWETSCHGEN-WALNUSSCRUBLE – AUS EINER MINI KOKOTTE

ROTWEINBIRNE AUF TONKABOHNEN-DICKMILCH

HANDGEFERTIGTE BRAMFELDER MACARONS

NIEDERSÄCHSISCHER SCHICHTAPFEL AUS EINEM WECKGLAS SERVIERT

ERDNUSS-CHEESECAKE VON DER SCHIEFERPLATTE MIT BROMBEERMARK

# Traiteur Wille UG Speisekarte



## Traiteur Wille UG

Gottschedstraße 13, Hamburg,  
Germany

Öffnungszeiten:

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

