

## Liebe Gäste,

wir möchten Sie in unserem Willms Schönes Leben Restaurant herzlich willkommen heißen und freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind. Gern möchten wir Ihnen genussvolle Momente bereiten.

Die Namensgeschichte unseres Restaurants geht auf das Gladbecker Urgestein Wilhelm Borgsmüller zurück, der unweit der Kötter bis 1972 hier lebte, wo nun unser Haus zu finden ist. Um ihn zu ehren, bekam die Wilhelmstraße ihren Namen. Da Wilhelm Borgsmüller bereits liebevoller Gastgeber war und ein Lebensmittelgeschäft betrieb, möchten wir mit seinem Namen weiter den Gedanken eines Dienstleisters mit Herz und Gastfreundschaft leben. Nicht zuletzt wurde Wilhelm Borgsmüller liebevoll von seinen Familienmitgliedern und Bekannten Großonkel Willm genannt.

Dieser Tradition bewusst, heißen wir Sie herzlich im Willms Schönes Leben Restaurant willkommen. Als Gastgeber aus Leidenschaft möchten wir jeden Tag aufs Neue unter Beweis stellen, dass unser Herz für Sie schlägt. Es ist unser Ziel, Sie mit unserer modernen deutschen Küche zu inspirieren und zu überraschen, vielleicht sogar in Ihnen eine neue Liebe für ein altbekanntes Gericht zu entfachen. Jeder, der unser Gast ist, ob klein oder groß, soll bei uns das passende Angebot finden. Wir machen es uns zur Aufgabe, Sie bestmöglich zu beraten, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen genießen können. Unser aufmerksames Servicepersonal ist gerne für Sie da, herzlich, persönlich und immer bereit, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Und sollten Sie einen besonderen Ort für Ihre Veranstaltung suchen, sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns mit Ihnen zusammen Ihr Event zu planen, gleich ob Hochzeiten, Geburtstage, Kommunion oder Firmenfeiern. Sprechen Sie uns gern an.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gern an. Die Allergene und Zusatzstoffe unserer Tagesgerichte und Backwaren sind an der Theke hinterlegt.



## Vorspeisen

### FRUCHTIGE FRISCHE

Burrata | Tomate | Frucht-Chutney | Ciabatta  
14,70

### SCHLEMMER KARTOFFELSUPPE

Kartoffeln | Blutwurst | Gartenkresse | Crème Fraîche  
7,20

### FEINES MATJES TARTAR

Rote Beete Carpaccio | Gurken Relish | Wildkräuter | Bio Natives Oliven Öl  
14,80

## Salate

### CORNFLAKE-KNUSPER TRIFFT ZARTE POULARDENBRUST

Wildkräutersalat | Maispoularde | Holunder Aceto | Erdnüsse | Apfel  
15,50

### BUNTE SALATBOUQUET

Blattsalat | Nüsse | Saisonale Früchte | Hausdressing  
13,00



## Fleisch

### **AUS WIEN MIT LIEBE – ECHTES WIENER SCHNITZEL**

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

20,50

### **DEFTIGER ZWIEBEL ROSTBRATEN**

Bratkartoffeln | Röstzwiebel | Grüner Salat

21,50

### **DER SAFTIGE WILLMS**

Rindfleisch Burger | eingelegte Gurken | karamellisierte Zwiebeln

Cheddarkäse | Pommes

19,50

## Fisch

### **FANGFRISCHES ZANDERFILET**

Paprika Risotto | Kresse | Weißweinschaum

24,50



»Fleisch ist ein wichtiger Nährstofflieferant. So beispielsweise für Eiweiß, Vitamin A, Vitamin B, Eisen, Zink und Selen.«

## Pasta

### **MAULTASCHEN SCHWÄBISCH FEIN**

Pilze | Thymian | Sahne | Trüffel | Spinat

15,50

### **KÄSEPÄTZLE ZUM VERLIEBEN**

Tegernseer Käse | Birne | Zwiebel

16,50

## Für unsere kleinen Gäste

### **SUPERHELDEN SPAGHETTI**

Mit Tomatensauce

9,80

### **FÜR KLEINE BUTTER BANDITEN**

Nudeln mit Butter

6,50

### **KNUSPRIGE HÄHNCHEN NUGGETS**

Ketchup oder süß-sauer Soße

9,50



## Dessert

**CREME BRÛLÉE**

Sorbet | Minze

8,60

**ZWEILERLEI SCHOKOMOUSSE**

Sorbet | Streusel

8,90

**WARMER APFELSTRUDEL**

Vanillesauce | Schlagsahne

8,70



## Getränkekarte

### Softdrinks

Gerolsteiner Gourmet Naturell/Medium	0,25	2,30
	0,75	5,50
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,5	3,50
Säfte (Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2	2,50
Saftschorlen (Apfel, Rhabarber)	0,33	2,90
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic)	0,2	2,80
Cola Original, Cola Zucker Frei, Fanta Orange, Sprite	0,33	3,50

### Heißgetränke

Tasse Kaffee		2,70
Kännchen Kaffee		4,80
Cappuccino		2,90
Espresso		2,50
Doppelter Espresso		2,90
Latte Macchiato		3,50
Milchkaffee		3,50
Heiße Schokolade		3,20
Glas erlesener Tee Ronnefeldt Selektion		2,70
Tee-Kännchen Ronnefeldt Selektion		4,80



## Bier aus der Flasche

Stauder Premium Pils	0,33	3,20
Stauder Pils Alkoholfrei	0,33	3,20
Stauder Radler Alkoholfrei	0,33	3,20
Diebels Alt	0,33	3,20
Erdinger Hefe Hell	0,5	4,20
Erdinger Alkoholfrei	0,5	4,20
Feldschlösschen Malz	0,33	3,20
Stauder Radler	0,33	3,20

## Weißwein

<b>Grauer Burgunder, Weingut Scherr – Pfalz, trocken</b>	0,2	6,50
	0,75	26,00

Vollmundig mit Aromatik von reifen Aprikosen, Heu und Nüssen

## Rotwein

<b>Spätburgunder, Weingut Gerhard Karle – Baden, trocken</b>	0,2	7,00
	0,75	27,00

Fruchtig und frisch mit Aromen von Schwarzkirschen und Waldfrüchten

## Spritzig

<b>Secco Rosé, Perlwein, Weingut Gerhard Karle – Baden</b>	0,1	4,50
	0,75	20,00

Fruchtiger erfrischender Sommer Perlwein



## Aperitif

Schönes Leben Winzer-Sekt Trocken	0,1	4,50
	0,75	20,00
Lillet mit Wild Berry	0,2	6,50





## Spirituosen und Brände

Malteserkreuz Aquavit 40%	2 cl	6,50
Schladerer Obstbrand Williams-Birne 40%	2 cl	4,20
Schladerer Obstbrand Mirabelle 42%	2 cl	4,20
Hennessy Cognac	2 cl	6,00
Jack Daniels Whiskey	2 cl	4,20
Hendricks Gin	2 cl	4,80



»Ein guter Schnaps ist wie ein guter Freund: Er wärmt das Herz und lässt den Tag in einem anderen Licht erscheinen.«

## Kennzeichnungs- & Zusatzstoffe

### Eventuell enthaltene Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Farbstoff,
- 13 geschwefelt,
- 14 gewachst,
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 25 Chininhaltig
- 26 koffeinhaltig,
- 27 mit Nitritpökelsalz,
- 28 mit Säuerungsmittel
- 29 mit Stabilisatoren
- 30 mit Verdickungsmittel

### Kennzeichnungsstoffe Allergene - Potenzielle Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen,
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

### Hinweis

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

