

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.



Willms

SCHÖNES LEBEN RESTAURANT

Freitags und Samstags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche schließt um 21:30)

Vorspeisen

RINDERKRAFTBRÜHE

Julien Gemüse | Grießklößchen | Ciabatta

7,50

SCHLEMMER KARTOFFELSUPPE

Kartoffeln | Blutwurst | Gartenkresse | Crème Fraîche

7,20

FEINES MATJES TARTAR

Rote Beete Carpaccio | Gurken Relish | Wildkräuter | Bio Natives Oliven Öl

14,50

Salate

WILDKRÄUTER SALAT

Ziegenkäse | Apfel | Walnuss oder Speck | Zwiebel

Dressing

Essig-Öl-Dressing | Joghurt Dressing | Kartoffel Dressing

13,50

BUNTER SALAT

Feigen | Nüsse | Honig oder Birne | Nüsse | Brie

Dressing

Essig-Öl-Dressing | Joghurt Dressing | Kartoffel Dressing

13,50



»Die wärmende Wirkung einer Suppe schafft für mich auch immer Wärme im Herz.«

Fleisch

AUS WIEN MIT LIEBE – ECHTES WIENER SCHNITZEL

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

20,50

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Cremige Parmesan Polenta | Glasierte Möhren | Jus

22,50

SAUERBRATEN

Kartoffelklöße | Rotkohl oder Rosenkohl | Jus

22,50

Fisch

GEBRATENES LACHSFILET

Erbsen-Minze-Püree | Zitronensauce

21,50

KOCHFISCH

Kabeljaufilets | in Kräuter Senf Sauce | Salzkartoffel

20,50



Willms

SCHÖNES LEBEN RESTAURANT

Freitags und Samstags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche schließt um 21:30)

Pasta

TAGLIATELLE A LA FRANCESCO

Tagliatelle | Garnelen | Spinat | Cherry Tomaten | Weißwein

18,50

KÄSESPÄTZLE ZUM VERLIEBEN

Tegernseer Käse | Birne | Zwiebel

16,50

Für unsere kleinen Gäste

SUPERHELDEN POMMES

mit Ketchup oder Mayonnaise

3,50

FÜR KLEINE BUTTER BANDITEN

Nudeln mit Butter

6,50

KNUSPRIGE HÄHNCHEN NUGGETS

Ketchup oder süß-sauer Soße

9,50



»Das Leben ist eine Kombination aus Magie und Pasta.«

Willms

SCHÖNES LEBEN RESTAURANT

Freitags und Samstags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche schließt um 21:30)

Dessert

CREME BRÛLÉE

Sorbet | Minze

8,60

TIRAMISU

Mascarpone | Biskuit | Kakao

8,90

CAFE AFFOGATO

Vanilleeis | Espresso

7,50



»Für den süßen Menüabschluss oder die genussvollen Momente am Nachmittag.«

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



Freitags und Samstags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche schließt um 21:30)

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

Grauer Burgunder, Weingut Scherr – Pfalz, trocken	0,2	6,50
	0,75	26,00

Vollmundig mit Aromatik von reifen Aprikosen, Heu und Nüssen

Rotwein

Spätburgunder, Weingut Gerhard Karle – Baden, trocken	0,2	7,00
	0,75	27,00

Fruchtig und frisch mit Aromen von Schwarzkirschen und Waldfrüchten

Spritzig

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

Fruchtiger erfrischender Sommer Perlwein



»Das erste Bier wurde bereits 3.000 v. Chr. von den Sumerern am Unterlauf der Flüsse Euphrat und Tigris gebraut.«

Freitags und Samstags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche schließt um 21:30)

Aperitif

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



»Das erste Bier wurde bereits 3.000 v. Chr. von den Sumerern am Unterlauf der Flüsse Euphrat und Tigris gebraut.«

Freitags und Samstags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche schließt um 21:30)

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

Kennzeichnungstoffe 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.

