



# GASTHAUS HELMUT



## VORNE WEG

### VORSPEISEN

#### EISMEERKRABBen 19€

Kremmener Spargel, Andalusische Sauce,  
Fenchel & Kopfsalat

#### TATAR „Wiener Art“ Rind oder Rote Bete 21,5€ / 16€

paniertes Ei, Sardelle, Kapern, Petersilie,  
Zitrone & Preiselbeeren

#### 10g Imperial Auslese Kaviar + 19€

#### FRÜHLINGS&GARTEN 14€

Kremmener Spargel, grüne Erbsen,  
Rhabarber & Buttermilch

#### „CROQUE MONSIEUR HELMUT“ 18€

Brioche, geschmolzener Kalbskopf,  
Sauce Mornay & Gurkenmarmelade

#### „SUPPENTOPF“ 12,5€

Spargelcremesuppe,  
Bärlauchpesto & Sauerteig-Crôtons

## NACHTISCH

### DESSERT

#### SCHMARRN ...wie die Kaiserin ihn aß 14€

Mandeln, alter Rum & Erdbeeren

#### HEIDELBEEREN Kompott & Sorbet 9,5€

Schokoladenbrownie,  
Salzkaramell & Sauerrahm

#### SPRITZIGES SORBET 9,5€

Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt

## WARM

## HÜCKE

### HAUPTSPEISEN

#### KALBSFILET 38€

„Café de Paris“ - Kruste

Sauce Béarnaise,

karamellierte Zwiebelmarmelade,

Kremmener Spargel & gebratener Spinatknödel

#### „HELMUT'S KOHL“ HELMUT KLASSIKER 23€

gerösteter Blumenkohl „polnisch“,

Nussbutter & Kartoffelpüree

#### GEBRATENE LACHSFORELLE 30,5€

Tomaten-Beurre blanc,

Wildkräutersalat & risolierte Kartoffeln

#### GESCHMORTE LAMMSTELZE 31,5€

Bohnen Panaché,

Bärlauch & getrüffeltes Kartoffelgratin

#### KROSSE SPANFERKELHAXE 25,5€

Zwetschgen Sauce,

Meerrettich & Schmorkraut-Eintopf

#### „BACKHENDL“ HELMUT KLASSIKER 25€

Hühnerkeule im Bierteig, Zitrone, Kürbiskernöl,

Petersilie & Kartoffel-Rettich-Salat

Bitte erkundigen Sie sich nach weiteren  
vegetarischen Gerichten bei unserem  
Serviceteam.

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.