



GASTHAUS HELMUT



VORNE WEG

VORSPEISEN

TATAR „HELMUT´S SCHLEMMERSCHNITTE“ Rind oder Rote Bete Kartoffelrösti, Kapern, Zitrone & Schmand 10g Imperial Auslese Kaviar	21,5€ / 16€ + 19€
KONFIERTE TOPINAMBUR Bittersalate, Walnuss-Vinaigrette & Preiselbeeren Geräucherte Entenbrust	14€ + 4,5€
„HELMUT´S KOHL“ HELMUT KLASSIKER Klein oder Groß gerösteter Blumenkohl „polnisch“, Nussbutter & Kartoffelpüree	17€ / 23€
„SUPPENTOPF“ Kürbiscremesuppe mit rotem Apfel, Kürbismarmelade & Kerne	12,5€

NACHTISCH

DESSERT & KÄSE

BRATAPFELKOMPOTT Spekulatius-Brownie & Vanilleeis	9,5€
KAISERSCHMARRN Mandeln, alter Rum & Marillen Kugel Vanilleeis	14€ + 3€
SPRITZIGES SORBET Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt	9,5€
„KÄSEBRETT“ französische Rohmilchkäse, Früchtebrot & Feigenkompott	12,5€

WARMER HÜCKE

HAUPTSPEISEN

CHATEAUBRIAND vom Rinderfilet für 2 Personen Sauce Béarnaise, Kartoffel-Gröstl, Kopfsalat & karamellisierte Zwiebelmarmelade „Rossini“ Entenleber & Trüffel	pro Person 43€ pro Person + 15€
GEBRATENER KABELJAU geschmolzenes Kalb, Sauce Maltaise & Blumenkohl	30,5€
GESCHMORTE OCHSENBACKE Steckrübe, Silberzwiebeln, Nussbutterstampf & Petersilienschaum	32€

FERNWEG

VORSPEISEN

BRETONISCHES SANDWICH geröstetes Brioche, Sardinen, Crème Cru, karamellisierte Zwiebeln, Oliven & Zitrone	14,5€
MARINierter THUNFISCH geflämmtter Schweinebauch, scharfe Kresse & Gomasio	24,5€

HAUPTSPEISEN

KALBSPAILLARD Risotto „Crottin de Chavignol“, Fenchel-Physalis-Salat & Wildkräuter	27€
KROSSE SPANFERKELHAXE Wasabi-Kartoffelcreme, Sesam, Krautsalat, Koriander & Erdnüsse	25,5€
JAPANISCHER PFANNKUCHEN „Okonomiyaki“ Spitzkohl, Gari-Ingwer, Furikake Nori, Togarashi & Koriander Schweinebauch & Bonito	24€ + 4,5€

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