



# GASTHAUS HELMUT



## VORNE WEG

### VORSPEISEN

<b>TATAR „Béarnaise“</b>	
Rind oder Rote Bete	21,5€ / 16€
Kapern, Zitrone & Estragon	
10g Imperial Auslese Kaviar	+19€
.....	
<b>KONFIERTER SPITZKOHL</b>	14€
Buttermilchvinaigrette, eingeweckte Gemüse & grüner Apfel	
.....	
<b>„SAU GUT!“</b>	14,5€
karamellierter Schweinebauch, Brioche-Waffel, Curry-Gurkenmarmelade & Räucheraal	
.....	
<b>MARINIERTER THUNFISCH</b>	24,5€
Fried Chicken, Gurken-Rettich-Salat, Sesam & Wasabi	
.....	
<b>SUPPENTOPF</b>	12,5€
Schwarzwurzelcremesuppe, Petersilienpesto & Sauerteig-Croûtons	

## NACHTISCH

### DESSERT & KÄSE

<b>„HONIGKUCHEN“</b>	9,5€
karamellierte Honighippen, Bayrisch Creme & Vanilleeis	
.....	
<b>KAISERSCHMARRN</b> wie der Kaiser ihn aß...	14€
Mandeln, alter Rum, Blaubeeren & Eierlikör	
Kugel Vanilleeis	+3€
.....	
<b>SPRITZIGES SORBET</b>	9,5€
Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt	
.....	
<b>„KÄSEBRETT“</b>	12,5€
französische Rohmilchkäse, Früchtebrot & Feigenkompott	

## WARMER TISCH

### HAUPTSPEISEN

<b>CHATEAUBRIAND</b> vom Rinderfilet	
für 2 Personen	pro Person 43€
Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine, Kopfsalat & karamellierte Zwiebelmarmelade	
„Rossini“ Entenleber & Trüffel	pro Person +15€
.....	
<b>KABELJAU</b>	30,5€
Bouillabaisse-Sud, Muscheln, Passe Pierre-Fenchelsalat & Sauce Rouille	
.....	
<b>„HELMUT'S KOHL“ HELMUTS KLASSIKER</b>	23€
gerösteter Blumenkohl „polnisch“, Nussbutter & Kartoffelpüree	
.....	
<b>LAMMKARREE</b>	34€
„Café de Paris“ - Kruste	
Lammragout, Sumach-Joghurt, krosse Polenta & Pecorino	
.....	
<b>KROSSE SPANFERKELHAXE</b>	25,5€
Wasabi-Kartoffelcreme, Sesam, Krautsalat, Koriander & Erdnüsse	
.....	
<b>JAPANISCHER PFANNKUCHEN</b>	24€
„Okonomiyaki“ Spitzkohl, Gari-Ingwer, Furikake Nori, Togarashi & Koriander	
Schweinebauch & Bonito	+4,5€

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.