



GASTHAUS HELMUT



VORNE WEG

VORSPEISEN

„TONNATO VITELLO“ 24,5€

marinierter Thunfisch, Tomatenvinaigrette,
Kalbszunge & Tonnato-Sauce

10g Imperial Auslese Kaviar +20€

MATJES 19€

eingelegte Senfgemüse „süß-sauer“,
Röstzwiebel & Dill

SPARGELSALAT 16€

Buttermilchvinaigrette, Schnittlauch,
Erbsen, Rhabarber & Feta

„SAU GUT!“ 16€

karamellisierter Schweinebauch, Brioche-Waffel,
Curry-Gurkenmarmelade & Räucheraal

SUPPENTOPF 12,5€

Spargelcremesuppe,
Bärlauchpesto & Sauerteig-Croûtons

WARMER TISCH

HAUPTSPEISEN

CHATEAUBRIAND Rinderfilet, ca. 400g
für 2 Personen pro Person **43€**

KAGOSHIMA WAGYU „A5“ Striploin, ca. 250g
für 2 Personen pro Person **58€**

Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine,
Spargel & karamellierte Zwiebelmarmelade

KABELJAU 31,5€

Bouillabaisse-Sud, Muscheln,
Passe Pierre-Fenchelsalat & Sauce Rouille

Gebratene Entenleber +7,5€

„HELMUT'S KOHL“ HELMUTS KLASSIKER 23€

gerösteter Blumenkohl „polnisch“,
Nussbutter & Kartoffelpüree

BACKHENDL „Seoul Food“ 26,5€

Röstzwiebel-Mayonnaise, Koriander,
Zitrone & koreanischer Kartoffel-Gurkensalat

KROSSE SPANFERKELHAXE 27€

Schmorgurken im Gulasch-Sud,
Maiscreme & Meerrettich

„KRAUSE GLUCKE“ 24€

grüne Sauce, gebackenes Bio-Ei & Gemüse-Jus
Schweinebauch +4,5€

NACHTISCH

DESSERT & KÄSE

RHABARBERKOMPOTT 9,5€

Sauerrahmespuma, Blätterteigkrokant,
weiße Schokoladenchantilly & Vanilleeis

KAISERSCHMARRN wie die Kaiserin ihn aß... 14€

Mandeln, alter Rum, Erdbeeren & Eierlikör
Kugel Vanilleeis +3€

SPRITZIGES SORBET 9,5€

Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt

„Besoffener“ GORGONZOLA 14€

mit 10 Jahre altem Tawny Port geimpft,
Honigbrot & Feigenmarmelade

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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