



GASTHAUS HELMUT



VORNE WEG

VORSPEISEN

„CARPACCIO“ 19€

geklopfter Kalbsrücken,
eingeweckte Pfifferlinge & Wasabi

10g Imperial Auslese Kaviar +20€

THUNFISCH „HÄCKERLE“ 24,5€

Basilikum, Apfel, Zwiebel & Schmand-Vinaigrette

MELONEN-ZUCCHINI-SALAT 16€

Kapernblätter, Cashew-Crunch,
Fenchelpollen & Feta

mit gegrilltem Pulpo +9€

„SAU GUT!“ 16€

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

SUPPENTOPF 12,5€

Pfifferlingscremesuppe,
Pesto, Speck & Sauerteig-Croûtons

NACHTISCH

DESSERT & KÄSE

FRENCH TOAST „Armer Ritter“ 9,5€

Kondensmilchespuma,
eingelegte Sauerkirschen & Amarenakirscheis

ERDBEEREN „ROMANOFF“ 9,5€

Omas Käsekuchencreme,
Vanilleeis & Grand Marnier-Sabayon

SPRITZIGES SORBET 9,5€

Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt

MÖNCHSKOPF-KÄSE 14€

Tête de Moines, Rauchmandel,
Birnenkompott & Blätterteigkrokant

WARMER HÜCKE

HAUPTSPEISEN

CHATEAUBRIAND vom Rinderfilet, ca. 400g

für 2 Personen

pro Person 43€

KAGOSHIMA WAGYU „A5“ Striploin, ca. 250g

für 2 Personen

pro Person 58€

gegrillter Römersalat, Pommes Dauphine,
Sauce Choron & Zwiebelmarmelade

FJORDFORELLE

31,5€

Sternanisbutter, Ochsenmaulragout,
Wildkräutersalat, Gartengurke & Kartoffelpüree

„HELMUTS KOHL“ HELMUTS KLASSIKER 23€

gerösteter Blumenkohl „polnisch“,
Nussbutter & Kartoffelpüree

BACKHENDL „Seoul-Food“

26,5€

Röstzwiebel-Mayonnaise, Koriander,
Zitrone & Kartoffel-Gurkensalat

PICCATA VOM IBERICO SCHWEIN 28€

paniertes Karree, Salzzitrone, Parmesan,
Auberginenmarmelade & Tomatensalat

PASTRAMI VON ROTER BETE 24€

Sonnenblumenkerncreme,
Pfifferlinge & Pecorino-Velouté

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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