



GASTHAUS HELMUT



VORNE WEG

VORSPESIEN

TATAR „TOKYO“

Rind / Rote Bete 21,5€ / 16€
Shiso, eingelegter Rettich, Schneepilze & 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!“ HELMUT KLASSIKER 16€

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

SUPPENTOPF 12,5€

Pfifferlingscremesuppe,
Pesto, Speck & Sauerteig-Croûtons

NACHRISCH

DESSERT & KÄSE

„BISKUIT ZUM LÖFFELN“ 9,5€

Kondensmilch, Espresso, Kokosblütenzucker,
geschmorte Ananas & Vanilleeis

„BELLA LIMONCELLA“ 9,5€

Buttermilch-Basilikumschaum, Zitronensorbet,
sorrentinischer Limoncello & Amaretti Crumble

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€**

wilder Brokkoli, Romesco Sauce,
Zwiebelmarmelade,
Kartoffelschnitte & „Café de Paris“ Butter

ISLÄNDISCHER SAIBLING 31,5€

Artischocke, Ochsenmaulragout,
Wildkräutersalat & Tomaten-Beurre blanc

„HELMUTS KOHL“ HELMUT KLASSIKER 23€

gerösteter Blumenkohl „polnisch“,
Nussbutter & Kartoffelpüree

„ZWIEBELBRATEN“ 32€

in Dunkelbier geschmorte Ochsenbacke,
Zwiebeln: knusprig-cremig-scharf & Polenta

PICCATA VOM IBERICO SCHWEIN 28€

paniertes Karree, Salzzitrone, Parmesan,
Auberginenmarmelade & Tomatensalat

STEINPILZRAVIOLI 24€

Pfirsich, Salzmandelcreme & Parmesanschaum
mit geröstetem Kalbsbries +14€

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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