



# GASTHAUS HELMUT



## VORNE WEG

### VORSPEISEN

|                                                                                                                                    |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>TATAR „TOKIO“</b><br>Rind / Rote Bete<br>Shiso, eingelegter Rettich, Schneepilze & Wasabi<br><b>10g Imperial Auslese Kaviar</b> | <b>21,5€ / 16€</b><br><b>+20€</b> |
| <b>„KRABBENBROT“</b> Sauerteig & Eismeerkrabben<br>Dill, Apfel, Zwiebel, Sardellencreme & Schmand                                  | <b>18€</b>                        |
| <b>„HERBSTGARTEN“</b><br>Kürbis, Quitte, Ingwer, Kurkuma & Parmesan<br>mit gebackener Kalbskrokette                                | <b>16€</b><br><b>+5€</b>          |
| <b>„SAU GUT!“ HELMUT KLASSIKER</b><br>karamellisierter Schweinebauch, Brioche-Waffel,<br>Curry-Gurkenmarmelade & Räucheraal        | <b>16€</b>                        |
| <b>„SUPPENTOPF“ von der Steckrübe</b><br>Petersilienvelouté & Essigzwiebeln                                                        | <b>12,5€</b>                      |

## NACHTISCH

### DESSERT & KÄSE

|                                                                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>„BISKUIT ZUM LÖFFELN“</b><br>Kondensmilch, Espresso, Kokosblütenzucker,<br>geschmorte Ananas & Vanilleeis | <b>9,5€</b> |
| <b>„DIPLOMATENPUDDING“</b> gebrannt<br>Brioche, Heumilch, Rohrzucker<br>& Marillenkompott                    | <b>9,5€</b> |
| <b>SPRITZIGES SORBET</b><br>Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt                                             | <b>9,5€</b> |
| <b>MÖNCHSKOPF-KÄSE</b><br>Tête de Moine, Rauchmandel,<br>Birnenkompott & Blätterteigkrokant                  | <b>14€</b>  |

## WARMER HÜSCHE

### HAUPTSPESIEN

|                                                                                                               |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>CHATEAUBRIAND</b> vom Rinderfilet, ca. 400 g<br>für 2 Personen                                             | pro Person <b>43€</b> |
| <b>KAGOSHIMA WAGYU „A5“</b> Striploin, ca. 250 g<br>für 2 Personen                                            | pro Person <b>58€</b> |
| wilder Brokkoli, Romesco Sauce,<br>Kartoffelschnitte & „Café de Paris“-Butter                                 |                       |
| <b>ISLÄNDISCHER SAIBLING</b><br>Artischocke, Ochsenmaulragout,<br>Wildkräutersalat & Tomaten-Beurre blanc     | <b>31,5€</b>          |
| <b>PULPO</b> gebraten<br>Apfel-Meerrettichsalat, Sternanissschaum,<br>Gremolata & Kartoffel-Blutwurst-Stampf  | <b>30,5€</b>          |
| <b>„HELMUTS KOHL“ HELMUT KLASSIKER</b><br>gerösteter Blumenkohl „polnisch“,<br>Nussbutter & Kartoffelpüree    | <b>23€</b>            |
| <b>„ZWIEBELBRATEN“</b><br>in Dunkelbier geschmorte Ochsenbacke,<br>Zwiebeln: knusprig-cremig-scharf & Polenta | <b>32€</b>            |
| <b>CORDON BLEU</b><br>paniertes Karree vom Kraichgauer Landschwein,<br>Gruyère, Preiselbeeren & Krautsalat    | <b>28€</b>            |
| <b>STEINPILZRAVIOLI</b><br>Pfirsich, Salzmandelcreme & Parmesanschaum                                         | <b>24€</b>            |

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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