

HERZLICH WILLKOMMEN
in Helbig's Gasthaus und Hotel in der AUBERGE DE TEMPLE

Im Jahre 2013 wurde das ehemalige Gasthaus 'Zur Sonne' von Christine Wondrak und Günther de Temple aufwendig mit viel Liebe zum Detail kernsaniert.

Wir, Nicole und Ludger Helbig dürfen seitdem dieses wunderschöne Haus betreiben.

Neben der Kulinarik in **HELBIGS GASTHAUS** bietet dieses schmuckvolle Anwesen noch weitere Attraktionen:

6 äußerst geschmackvolle **Gästezimmer** laden sowohl Geschäftsreisende, als auch Genussliebhaber ein, gemütliche Stunden bei uns zu verbringen. Sollten Sie unsere Zimmer noch nicht kennen, aber Sie eine individuelle Unterkunft in exklusiver Atmosphäre für Ihre Gäste oder sich suchen, so sprechen Sie uns gerne darauf an, dass wir Ihnen dieses Schmuckstück bei einem kleinen Hausrundgang zeigen können.

Die **Remise**, ein kleiner Raum im Souterrain des Hauses bietet die Möglichkeit völlig ungestört exklusive Firmenmeetings abzuhalten.

In unserer **Kochschule**, die sich ebenso im unteren Bereich des Hauses befindet, bietet der Küchenchef und Hausherr einmal monatlich exklusive Themenkochkurse an. Aber auch für die legere Geburtstagsfeier oder Präsentationen ist dieser Raum wunderbar geeignet.

Oder Sie probieren im Anschluss an Ihr Essen einen Trester aus unserer hauseigenen **Brennerei**, die noch aus dem Jahre 1946 original erhalten bleiben konnte.

• HELBIGS GENUSSMENÜ •

Amuse gueule

Königsmakrele „Hausfrauen Art“ / Forellen Kaviar / Mixed Pickles / Röstzwiebel /
Granny Smith Apfel / Schnittlauchöl / Buttermilch
2017er Müller-Tburgau, Damaszener Stabl
Winzerhof Stabl, Auerhofen, Franken 0,11-5,00

Erdfrüchteschaumsuppe / Jakobsmuschel / Madeira / Fenchel
2014er La Malvar de Ercavio, trocken
Vino de la Tierra de Castilla, Bodégas Mas Que Vinos, Spanien 0,11-5,20

Steinbutt / Topinambur / Rauchmandel / Grünkohl / Verjus
2015er Weißburgunder RESERVE
Weingut Martinshof, St. Ulrich, Neusiedl, Österreich 0,11-7,70

Brust vom Schwarzfederhuhn / Gänsemastleber / Korianderfalaffel / Humus /
Datteln / Nadelbohnen / Salzzitrone / Piment d`Espelette
2014er Spätburgunder RECIS, trocken
Weingut Rudolf May, Retzstadt, Franken 0,11-13,20

Vacherin Mont d`Or / Rosenkohlblätter / Pfefferbutter
Sherry Medium Dry
Emilio Hidalgo, Jerez de la Frontera, Spanien 0,051-6,30

Valrhona „Ivoire“ Kuvertüre / Tannenhonig / Sanddorn / Malz
2013er Chardonnay Auslese
Weingut Juris, Golz, Österreich 0,051-5,00

Feingebäck

Menü 4-gängig	91,00
Menü 5-gängig	117,00
Menü 6-gängig	127,00

Warum fragen Sie google-wir haben die Antwort für Sie:

Verjus – Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. Er ist milder als Essig und wird in einigen Ländern als Heilmittel verwendet

Topinambur- ist ein Wurzelgemüse und zählt botanisch zur Familie der Korbblütler und zur Gattung der Sonnenblume. Die verwendete Knolle weist einen süßlichen Geschmack auf.

Piment d`Espelette- die rot strahlende Pfefferschote stammt aus dem französischen Baskenland. Nach der Ernte wird die Schote zwei Monate in Öfen getrocknet, bis sie als gemahlenes Gewürz in den Handel kommt

Valrhona „Ivoire“ Kuvertüre – die leicht gesüßte Schokolade stammt aus dem Hause Valrhona in Tain l`Hermitage. Mit einem Kakaobutteranteil von 35% weist sie feine Aromen von Milch und Vanille auf.

Bitte beachten Sie, dass das Genussmenü nur am Abend sowie Samstag mittags serviert wird.

• GASTHAUSMENÜ •

Poké Bowl „Auberge style“
Salicornia-Mango-Relish, Zitrusfrüchtemayonnaise,
marinierter Pulpo und Sushireis

Asiatische Consommé mit Glasnudeln,
Sprossen und geräuchertem Seidentofu

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmpolenta,
Borlotti Bohnen und wildem Brokkoli

Mousse von der Milkschokolade mit
Südfrüchteragout und Passionsfruchtsorbet

Menü 3-gängig (ohne Suppe) 42,60

Menü 4-gängig 46,70

• VEGETARISCHES MENÜ •

Feldsalat mit Kürbiskerndressing,
Granatapfelkernen, und Graubrot Chips

Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauchrahm, Parmesan,
Shii Take Pilzen und sautiertem Baby Pak Choy

Crème Caramel mit Kumquats und Feigeneis

Menü 3-gängig 42,60

Beim Austausch einzelner Gerichte kann evtl. ein Aufpreis berechnet werden.
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

• VORSPEISEN •

Feldsalat mit Kürbiskerndressing, Granatapfelkernen,
hausgemachtem, rohem Schinken und Graubrot Chips

15,50

Kalbstafelspitz, sous-vide gegart, gehobelter Stangensellerie,
Preiselbeeren und körniger Frischkäse

15,50

Poké Bowl „Auberge style“
Salicornia-Mango-Relish, Zitrusfrüctemayonnaise,
marinierter Pulpo und Sushireis

16,60

Königsmakrele „Hausfrauen Art“ / Forellen Kaviar / Mixed Pickles
/ Röstzwiebel / Granny Smith Apfel / Schnittlauchöl / Buttermilch

29,90

• SUPPEN •

Asiatische Consommé mit Glasnudeln,
Sprossen und geräuchertem Seidentofu

9,30

Erdfrüchteschaumsuppe / Jakobsmuschel / Madeira / Fenchel

15,50

• HAUPTGÄNGE •

Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauchrahm, Parmesan,
Shii Take Pilzen und sautiertem Baby Pak Choy

25,90

UNSER KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln,
Limetten-Aioli und gebratenen Steinchampignons

25,90

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmpolenta,
Borlotti Bohnen und wildem Brokkoli

27,90

Duroc Schweinekotelett mit Steckrübenstampf, Wirsing und
Jus von fermentiertem schwarzem Knoblauch

29,30

Brust vom Schwarzfederhuhn / Gänsemastleber / Korianderfalaffel /
Humus / Datteln / Nadelbohnen / Salzzitrone / Piment d'Espelette

43,90

Zander, kross gebraten, mit Rahmsauerkraut,
Grappa Trauben und gerösteten Kartoffeln

29,00

Steinbutt / Topinambur / Rauchmandel / Grünkohl / Verjus

43,90

• DESSERTS UND KÄSE •

Limetten-Joghurtsorbet mit Sekt oder Gin aufgegossen

7,80

Tonkabohnenrahmeis mit Espresso und hausgemachter Praline

6,80

Crème Caramel mit Kumquats und Feigeneis

9,30

Mousse von der Milkschokolade mit
Südfrüchteragout und Passionsfruchtsorbet

12,40

Valrhona “Ivoire” Kuvertüre / Tannenhonig / Sanddorn / Malz

18,90

Rohmilchkäseauswahl mit Balsamicofeigen

13,70

Vacherin Mont d`Or / Rosenkohlblätter / Pfefferbutter

16,60