

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.

In unserer **Galerie** bieten wir Ihnen den Kunstgenuss, der zum Verweilen und Betrachten einlädt. Sie finden hier regelmäßig wechselnde Ausstellungen zeitgenössischer Künstler. Dort können Sie sich auch zurückziehen, wenn Sie in Ruhe lesen oder einfach entspannen möchten. Die im Hause gezeigte Kunst kann größtenteils käuflich erworben werden.

• HELBIGS GENUSSMENÜ •

Amuse gueule

Hummer / Kohlrabi / Fromage Blanc / Eiskraut / Speck / Sea of Spices / Salzzitrone

2017er Weißburgunder pur mineral, QbA., trocken
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franken 0,1l-6,70

Polenta-Zitronengrassuppe / Riesengarnele / geräucherte Pimentomarmelade / Maiscrunch

2017er Laumersheimer Kapellenberg, Riesling, QbA., trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz 0,1l-5,80

Seeteufelfilet / Topinambur / wilder Blumenkohl / Bouillabaisseschaum

2017er Sophie (Chardonnay, Viognier), DOC
Weingut Manincor, Südtirol 0,1l-8,00

Short Rib vom US –Beef / Senfsaat / Gänseleber /
Zwiebelgewächse / Grüner Spargel / Topfenknödel

2015er Le Difese IGT,
Tenuta San Guido, Bolgheri, Toskana, Italien 0,1l-7,20

Callebaut Goldkuvertüre / Schwarzer Sesam / Mango /
Kaffir Limette / Passionsfrucht / Thaibasilikum

2015er Moscato d`Asti Cascinetta, DOCG
Vietti, Castiglione Tinella, Italien 0,1l-7,50

Rohmilchkäseauswahl / Balsamicofeigen / Salzmandeln

2017er Silvaner SEHNSUCHT, QbA., trocken
Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken 0,1l-7,70

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:

Eiskraut – Den Namen erhielt dieses Mittagsblumengewächs aufgrund seiner Epidermisfortsätze auf den Blättern, die wie Tautropfen aussehen. Es wird als Salat genutzt, früher diente es auch der Sodagewinnung.

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

Short Rib- auch kurze Rippe genannt, stammt beim Rind aus einem stark durchwachsenen, mit Fett überzogenen Brustkern, die dünn gegen die Faser aufgeschnitten ist. Ein extrem marmoriertes, exzellentes Stück Fleisch.

Sea of Spices – eine Gewürzmischung, entwickelt durch Ingo Holland aus dem Alten Gewürzamt: Tomatenflocken, Pfeffer grün, Pfeffer weiß, Bergkernsalz, rosa Beeren, Knoblauch, Wakame-Algen, Koriander, Paprika rosenscharf, Sternanis, Chili, Estragon, Lorbeerblätter.

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

• GASTHAUSMENÜ •

Gebeizter Lammrücken mit Le Puy Linsen, Frisée,
Minipaprika und Rotweinschalottenkompott

Bärlauchschaumsüppchen mit Belper Knolle und Ebli

Confierte Entenkeule mit Minichampignons ,
Zuckerschoten und Kartoffelschnitte

Rüblikuchen mit Frischkäse, Quatre Épices Crumble,
Blaubeeren und Karotteneis

Menü 3-gängig (ohne Suppe)	42,60
Menü 4-gängig	46,70

• VEGETARISCHES MENÜ •

Eingelegter Brie de Meaux mit Rote Bete Relish,
Wildkräutersalat und Traubensenmayonnaise

Hausgemachte Gnocchis mit Ratatouillerahm,
Fontinakäse, Blattspinat und gehackten Mandeln

Panna Cotta mit Dreierlei vom Rhabarber und Mürbteigchip
Menü 3-gängig 42,60

Beim Austausch einzelner Gerichte kann evtl. ein Aufpreis berechnet werden.
Über die in unseren Produkten enthaltenen, allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich
Auskunft. Eine Allergenkarte mit entsprechenden Informationen hierzu kann jederzeit eingesehen
werden.

• VORSPEISEN •

Gebeizter Lammrücken mit Le Puy Linsen, Frisée,
Minipaprika und Rotweinschalottenkompott

16,90

Eingelegter Brie de Meaux mit Rote Bete Relish,
Wildkräutersalat und Traubensenmayonnaise

15,50

Poké Bowl „Auberge style“
marinierter Tintenfisch, Fenchel, Bulgur und Misocrème

16,60

Hummer / Kohlrabi / Fromage Blanc / Eiskraut /
Speck / Sea of Spices / Salzzitrone

29,90

• SUPPEN •

Bärlauchschaumsüppchen mit Belper Knolle und Ebli

9,30

Polenta-Zitronengrassuppe / Riesengarnele /
geräucherte Pimentomarmelade / Maiscrunch

15,50

• HAUPTGÄNGE •

Hausgemachte Gnocchis mit Ratatouillerahm,
Fontinakäse, Blattspinat und gehackten Mandeln

25,90

UNSER KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln,
Kräutersaitlingen und Schnittlauchschand

25,90

Confierte Entenkeule mit Minichampignons ,
Zuckerschoten und Kartoffelschnitte

27,90

Steak von der Simmentaler Färse mit Scamorzza,
breiten Bohnen und Reiskroketten

29,30

Short Rib vom US Beef / Senfsaat / Gänseleber / Zwiebelgewächse /
Grüner Spargel / Topfenknödel

43,90

Arktischer Saibling mit Dinkelrisotto, Estragon und Spitzkraut

29,00

Seeteufelfilet / Topinambur / wilder Blumenkohl / Bouillabaisseschaum

43,90

• DESSERTS UND KÄSE •

Mandarinensorbet mit Sekt oder Gin aufgegossen

7,80

Tonkabohnenrahmeis mit Espresso und hausgemachter Praline

6,80

Panna Cotta mit Dreierlei vom Rhabarber und Mürbteigchip

9,90

Rüblikuchen mit Frischkäse, Quatre Épices Crumble,
Blaubeeren und Karotteneis

11,70

Callebaut Goldkuvertüre / Schwarzer Sesam / Mango /
Kaffir Limette / Passionsfrucht / Thaibasilikum

18,90

Rohmilchkäseauswahl mit Balsamicofeigen

13,70