

HERZLICH WILLKOMMEN
in **Helbigs 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.

**ICH VERZICHTE AUF DEN HIMMEL WENN ICH DORT KEINE
ZIGARREN RAUCHEN DARF**

Sprechen Sie unser Servicepersonal gerne nach unserem Zigarrenmenü an und genießen Sie auf unserer Terrasse schöne handgerollte Formate aus dem Zigarrenhaus Klenk. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

• HELBIGS GENUSSMENÜ •

Amuse gueule

Thunfisch / Rettich / Erdnuss / Gurke / Gingerbeer
2015er Sauvignon blanc, „Les deux tours“, AOC, trocken
Baron de Ladoucette, Loire, Frankreich 0,11-6,00

Misoschaumsuppe / Edamame / Buchenpilze / Togarashi
2017er Pinot Blanc, QbA., trocken
Weingut Heitlinger, Kronach-Östringen, Baden 0,11-5,80

Glasige Lachstranche / Quinoa / kandierter Ingwer / Babymangold
2017er L`Angèle, IGP, trocken
Domaine de `Angèle, Goult, Vaucluse, Frankreich 0,11-7,00

Taubenbrust / gebratene Entenmastleber /Steinpilze /
Mais / schwarzer Knoblauch / Piment d`Espelette
2012er FYRST, Spätburgunder R, VDP. Erste Lage, trocken
Weingut Schlör, Reicholzheim, Tauberfranken 0,11-12,00

Banane / Salzkaramell / Holunderbeere / Cashewnuss
DON PAPA, Rum
Destillerie Ginebra San Miguel, Philippinen 0,021-10,00

Rohmilchkäseauswahl / Balsamicofeigen / Salzmandeln
2017er Silvaner SEHNSUCHT, QbA., trocken
Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken 0,11-7,70

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:

Edamame– ist die japanische Bedeutung für Bohnen am Zweig. Diese kleinen, unreif geernteten Sojabohnen können auf vielfältige Weise zubereitet und verzehrt werden und sind wahre Eiweißbomben und reich an Ballaststoffen.

Togarashi ist eine japanische Gewürzmischung des Alten Gewürzamtes von Ingo Holland, die u.a. folgende Zutaten enthält: schwarze Sesamsaat, Mandarinschale, Paprika, Chili, Norialge, Ingwer...

Quinoa – dieses glutenfreie, aus den Anden stammende Pseudogetreide, gehört zu den Gänsefußgewächsen. Aufgrund vieler positiver Eigenschaften erfreut sich dieses Superfood immer höherer Beliebtheit.

• GASTHAUSMENÜ •

Poké Bowl „Auberge style“
Tintenfisch, Salicorn, Basmatireis, Papaya und Granatapfel

Fränkische Brotsuppe mit kleinem Gemüse
und gebratener Entenmastleber

Confierte Kaninchenkeule mit Kartoffel-Limettenstampf,
wildem Brokkoli und gesalzenen Mandeln

Dreierlei von der Callebaut Kuvertüre mit
Dörraprikosen und Butterkeksstreuseln

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

• VEGETARISCHES MENÜ •

Fourme d`Ambert auf mariniertem Sellerie
mit Abate Birne, Walnüssen und Romanasalat

Kartoffelgnocchis mit Pimentosud, grünem Spargel,
Taggiascaoliven und Picandou

Clafoutis mit Zwetschgenkompott und Mandelparfait

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 •

Kalbshüfte, rosa gebraten, mit Balsamicolinsen,
Currycrème und kleinem Salat

17,90

Fourme d`Ambert auf mariniertem Sellerie mit
Abate Birne, Walnüssen und Romanasalat

16,90

Poké Bowl „Auberge style“
Tintenfisch, Salicorn, Basmatireis, Papaya und Granatapfel

17,90

Thunfisch / Rettich / Erdnuss / Gurke / Gingerbeer

29,90

• SUPPEN •

Fränkische Brotsuppe mit kleinem Gemüse
und gebratener Entenmastleber

12,90

Misoschaumsuppe / Edamame / Buchenpilze / Togarashi

15,50

• HAUPTGÄNGE •

Kartoffelgnocchis mit Pimentosud, grünem Spargel,
Taggiascaoliven und Picandou

25,90

UNSER KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeerschmand

25,90

Confierte Kaninchenkeule mit Kartoffel-Limettenstampf,
wildem Brokkoli und gesalzenen Mandeln

27,90

Rumpsteak von der deutschen Färsse mit Grießschnitte,
grünen Bohnen, gebratenen Edelpilzen und Langpfefferjus

29,90

Taubenbrust / gebratene Entenmastleber / Steinpilze /
Mais / schwarzer Knoblauch / Piment d`Espelette

43,90

Rotbarschfilet auf der Haut gebraten mit Selleriecrème,
Spitzkohl, glacierten Trauben und Purple Curry

28,90

Glasige Lachstranche / Quinoa / kandierter Ingwer / Babymangold

43,90

• DESSERTS UND KÄSE •

Limetten-Minzsorbet mit Gin oder Sekt aufgegossen

7,80

Tonkabohnenrahmeis mit Espresso und hausgemachter Praline

6,80

Clafoutis mit Zwetschgenkompott und Mandelparfait

10,90

Dreierlei von der Callebaut Kuvertüre mit

Dörraprikosen und Butterkeksstreuseln

12,70

Banane / Salzkaramell / Holunderbeere / Cashewnuss

18,90

Rohmilchkäseauswahl mit Balsamicofeigen

13,70