

• HELBIGS GENUSSMENÜ •

Amuse gueule

---

Gebeizte Rotschalengarnele / grüner Spargel / eingelegte Buchenpilze /  
roter Linsencrumble /Lupinenmiso

*2018er Silvaner Retzstadt, VDP. Ortswein, trocken*

*Weingut Rudolf May, Retzstadt, Franken 0,11-6,50*

---

Gelbes Paprikaschaumsüppchen / Safran / Nordseekrabben

*2016er Auxerrois, Q.b.A., trocken*

*Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim, Rheingau 0,11-9,70*

---

Seeteufel / Rhabarber / Macadamianuss / Ingwer / roter Mangold / Granatapfel

*2018er Dettelbach, Riesling, Qba., VDP. Ortswein, trocken*

*Weingut Glaser-Himmelstoß, Nordheim, Franken 0,11-7,20*

---

Rücken und Bries vom Lamm / Bärlauchpolenta / Pattison / Sobrasadajus

*2016er Strümpfelbach, Lemberger, Ortswein, trocken*

*Weingut Knauß, Weinstadt, Württemberg 8,50*

---

Ziegenquarkkuchen / Kumquats / Waldhonig / Avocado-Chilieis

*Don Papa MassKara, Rum 0,021-8,00*

---

Käseauswahl „Tölzer Kasladen“ / Früchtebrot

*2014er Spiegelberg, Pinot Gris, GG, trocken*

*Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Baden 0,11-8,40*

---

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:**

**Lupinenmiso**– ein süß-blumiges Würzmittel von Schwarzwaldmiso mit wenigen, biologisch zertifizierten Rohstoffen hergestellt und fermentiert. In diesem Fall: Lupinen (gehört zur Familie der Hülsenfrüchte), Salz und Reis

**Pattison**-oder auch Ufo-Kürbis genannt, zählt zu den ältesten Kürbisarten, die schon zu Zeiten der Inkas in Amerika angebaut wurden. Heute sind sie leider nur noch selten erhältlich.

**Sobrasada**– eine luftgetrocknete, streichfähige Rohwurst, die aus Mallorca stammt und neben Schweinefleisch ebenso Paprika, Salz und Pfeffer enthält

• GASTHAUSMENÜ •

Geräucherte Gänsebrust mit Quinoa,  
roter Bete und Meerrettichcrème

---

Walnussschaumsuppe mit  
Spinatblättern und Curryöl

---

Schweinebauch, sous-vide gegart, mit gebratenem Rosenkohl,  
Haselnusspatzen und Preiselbeerjus

---

Weißes Schokoladen-Eierlikörmousse mit  
Mangoragout und Kakaosorbet

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

• VEGETARISCHES MENÜ •

Korianderfalaffel auf Gewürzbulgur mit  
Büffelmozzarella und Mammutpapaya

---

Orientalischer Gemüsepuffer mit gebratener Avocado,  
pochiertem Landei und Auberginencrème

---

Karamellierte Grießschnitte mit  
pochierter Birne und Milchmädcheneis

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 •

Korianderfalaffel auf Gewürzbulgur mit  
Büffelmozzarella und Mammutpapaya

16,90

---

Geräucherte Gänsebrust mit Quinoa,  
roter Bete und Meerrettichcrème

17,90

---

Poké Bowl „Auberge style“  
Riesengarnele, Panko, Enokipilze, Edamame,  
Algen und Chili-Sesammayonnaise

17,90

---

Gebeizte Rotschalengarnele / grüner Spargel / eingelegte  
Buchenpilze /  
roter Linsencrumble /Lupinenmiso

29,90

• SUPPEN •

Walnusschaumsuppe mit Spinatblättern und Curryöl

9,90

---

Gelbes Paprikaschaumsüppchen / Safran / Nordseekrabben

15,50

• HAUPTGÄNGE •

Orientalischer Gemüsepuffer mit gebratener Avocado,  
pochiertem Landei und Auberginencrème

25,90

---

UNSER KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Romanasalatherzen,  
Caesardressing und Kapernschmand

25,90

Schweinebauch, sous-vide gegart, mit gebratenem Rosenkohl,  
Haselnussspatzen und Preiselbeerjus

26,90

---

Brust vom Schwarzfederhuhn auf Balsamico-Linseneintopf  
mit Kartoffel, Steckerübe und Shiitake-Pilzen

28,90

---

Rücken und Bries vom Lamm / Bärlauchpolenta / Pattison /  
Sobrasadajus

43,90

---

Zanderfilet auf Gerstsauerkraut mit Zuckerschoten und Beurre  
blanc

29,90

---

Seeteufel / Rhabarber / Macadamianuss / Ingwer / roter Mangold  
/ Granatapfel

43,90

• DESSERTS UND KÄSE •

Passionsfruchtsorbet mit Gin oder Sekt aufgegossen

7,80

---

Mandelrahmeis mit Espresso und hausgemachter Praline

7,80

---

Weißes Schokoladen-Eierlikörmousse mit  
Mangoragout und Kakaosorbet

11,90

---

Karamellierte Grießschnitte mit  
pochierter Birne und Milchmädcheneis

12,70

---

Ziegenquarkkuchen / Kumquats / Waldhonig / Avocado-Chilieis

18,90

---

Käseauswahl „Tölzer Kasladen“ / Früchtebrot

14,70