

• VORSPEISEN UND SUPPEN •

Poké Bowl „Auberge style“
Couscous, Spitzkohlsalat, Rettich, gepickelte Radieschen, Sesamschmand und Erdnüsse
17,90

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcrème, gebackenen Kapern und Blattsalat
18,90

Jakobsmuschel / Tomatenvariation / Röstzwiebelcrunch / Chorizo / Basilikumgel
27,90

Grüne Apfeligazpacho mit gehobeltem Stangensellerie und Espelette Chili
9,90

Maisschaumsüppchen / Soja / gehobeltes Flanksteak
14,90

• HAUPTGÄNGE •

Steinpilze im Nudelblatt mit Zuckerschoten, Heidelbeeren und Parmesan
25,90

UNSER KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Pestoschmand und Tomatensalat
25,90

Lammrücken / BBQJus / schwarzer Knoblauch / Artischocke / Quinoa / Vadouvan
43,90

Gebratenes Doradenfilet mit violetter Kartoffelstampf, Bohnen und Lavendelschaum
29,90

Glasige Lachstranche / Steinpilze / Salzzitrone / Spitzpaprika / Venekresse
43,90

• DESSERT •

Bayerisch Crème von der Milkschokolade mit
Holunderbeerendickmilch und Kakaobohnenrumble
12,90

Orangen-Kokosschnitte mit Mangoragout, Passionsfruchtsauce und -sorbet
11,90

Variation von der Zwetschge / Edelweiss Schokolade Original Beans
18,90

Käseauswahl „Tölzer Kasladen“ / Früchtebrot
14,70

• GASTHAUSMENÜ •

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcrème,
gebackenen Kapern und Blattsalat

Grüne Apfeligazpacho mit gehobeltem Stangensellerie und Espelette Chili

Rosa gebratene Entenbrust mit Selleriepüree,
geschmortem Fenchel und glaciierter Feige

Orangen-Kokosschnitte mit Mangoragout,
Passionsfruchtsauce und -sorbet

Menü 3-gängig (ohne Suppe)	44,60
Menü 4-gängig	49,90

• VEGETARISCHES MENÜ •

Poké Bowl „Auberge style“
Couscous, Spitzkohlsalat, Rettich, gepickelte Radieschen,
Sesamschmand und Erdnüsse

Grüne Apfeligazpacho mit gehobeltem Stangensellerie und Espelette Chili

Steinpilze im Nudelblatt mit Zuckerschoten, Heidelbeeren und Parmesan

Bayerisch Crème von der Milkschokolade mit
Holunderbeerendickmilch und Kakaobohnencrumble

Menü 3-gängig	44,60
Menü 4-gängig	49,90

● HELBIGS GENUSSMENÜ ●

Amuse gueule

Jakobsmuschel / Tomatenvariation / Röstzwiebelcrunch / Chorizo / Basilikumgel

2019er Schiefer Riesling

Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leimen, Mosel 0,1l-6,50

Maisschaumsüppchen / Soja / gehobeltes Flanksteak

2019er Miraval rosé

Côtes de Provence rosé, Jolie Pitt & Perrin, Correns 0,1l-7,40

Glasige Lachstranche / Steinpilze / Salzzitrone / Spitzpaprika / Venekresse

2018er Weißburgunder pur mineral, Q.b.A., trocken

Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franken 0,1l-6,70

Lammrücken / BBQ Jus / schwarzer Knoblauch / Artischocke / Quinoa

2015er L`Angèle (Cuvée aus Grenache und Syrah)

Domaine de l`Angèle, Goult, Vaucluse, Frankreich 0,1l-7,50

Variation von der Zwetschge / Edelweiss Schokolade Original Beans

Don Papa Rum

Ausgeschenkt aus der 4,5l Flasche 0,02l-7,00

Käseauswahl „Tölzer Kasladen“ / Früchtebrot

2018er Signatur weiß (Cuvée aus Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay)

Weingut Knauß, Weinstadt, Württemberg 0,1l-7,00

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:

Flanksteak– Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil (Flanke/unterer Rippenbereich) des Rindes. Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser.

Schwarzer Knoblauch- Die schwarze Farbe erhält die Knolle durch einen speziellen Fermentierungsprozess.

Zur Herstellung von schwarzem Knoblauch wird dieser über mehrere Wochen bei einer hohen Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 Prozent einer Temperatur von 60 bis 80 Grad ausgesetzt.

Original Beans– steht für Nachhaltigkeit und Regeneration. Aus den seltensten Kakaopflanzen wird hochwertige Schokolade hergestellt. Für jede verkaufte Tafel wird ein neuer Baum im Regenwald gepflanzt.

UNSER GENUSSMENÜ SERVIEREN WIR MITTWOCH BIS SAMSTAG ABEND
SOWIE SAMSTAG UND SONNTAG MITTAG