

Brasserie Hélène

VORSPEISEN – STARTERS

SALADE DE CHAMPIGNONS **V** *c, h

Pilze der Saison | Anna Kartoffeln
Frisée-Salat | Senf-Vinaigrette
*Seasonal mushrooms | Potato 'Anna'
Frisée Salad | Mustard Vinaigrette*

14

SAUMON MARINÉ *2, b, e, h, i, n3

Lachs | Gebeizt, Geflämmt | Kaffee
& Kakao Rub | Sellerie | Apfel | Beurre Rouge
*Salmon | Pickled, Flamed | Coffee & Cacao Rub
Celery | Apple | Beurre Rouge*

15

BOUILLABAISSE KADEWE *e, g, l, j, k, m, m1

Black Tiger Prawns | Rotbarbe | Dorade
Kabeljau | Miesmuscheln | Wurzelgemüse
Croûton mit Safran-Aioli & Rouille
*Black Tiger Prawns | Red Mullet | Sea Bream
Cod | Mussels | Root Vegetable
Croûton with Saffron Aioli & Rouille*

16

VICHYSOISE **V** *e, h

Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe
Gemüse-Rillettes | Kräuteröl
*Cold Potato Leek Soup
Salad of Grilled Vegetables | Herbal Oil*

14

PATÉ EN CROÛTE *1, 3, 4, 5, 12, c, e, g, l, m, m1, n7

Enten-Foie Gras Krustenpastete im Pastetenteig
Roscoff Zwiebelmarmelade | Coleslaw
*Duck Foie Gras Pate in a Puff Pastry Crust
Onion Chutney | Coleslaw*

18

HAUPTGANG – MAINS

STEAK FRITES *b, c, g, h, e

Bavette-Steak vom Omaha Beef/USA
Pommes Frites | Café de Paris-Hollandaise
Pilze der Saison Salat
*Bavette Cut from Omaha Beef | French Fries
Café de Paris-Hollandaise
Seasonal Mushroom Salad*

29

ENTENKEULE *1, e, h

Confit | Flageolet
Confit of Duck Leg | Flageolet

20

BOUILLABAISSE HÉLÈNE *e, g, l, j, k, m, m1

Wildfang-Garnelen | Rotbarbe | Dorade
Kabeljau | Miesmuscheln | Wurzelgemüse
Croûton mit Safran-Aioli & Rouille
*Wild Caught Prawns | Red Mullet | Sea Bream
Mussels | Root Vegetable
Croûton with Saffron Aioli & Rouille*

22

BOUILLABAISSE ROYALE *e, g, l, j, k, m, m1

Wildfang-Garnelen | Languste | Seeteufel
Jakobsmuscheln | Miesmuscheln
Wurzelgemüse
Croûton mit Safran-Aioli & Rouille
*Wild Caught Prawns | Crayfish | Monkfish
Scallops | Mussels | Root Vegetable
Croûton with Saffron Aioli & Rouille*

49

FILET D'OMBLE CHEVALIER *e, h, i, m, m1

Saiblingsfilet | Kohlrabi-Allerlei
Merguez-Tabouleh
*Char Filet | Turnip Cabbage
Merguez Tabouleh*

24

PÂTES AUX TRUFFES **V** *g, h, m1

Linguine | Schwarzer Trüffel aus Umbrien
Parmesan | Erbsenkresse
*Linguine | Black Truffle Umbria
Parmesan | Pea Cress*

29

DESSERTS – SWEETS

BIRNE HÉLÈNE *12, g, h, m, m1, n, n1, n2

Valrhona-Schokoladenbiscuit & Mousse
Birne | Crème Bavaoise | Krokant
*Valrhona Chocolate Biscuit & Mousse
Pear | Bavaoise Cream | Brittle*

13

SCHOKO TONKA-MOUSSE *a, g, h, l, m1, n1, n2

Bayrisch Crème Kern
Mandel-Pinien-Crisp-Boden
Haselnuß Biskuit
*Bavarian Cream Core | Almond Pine Crust
Hazelnut sponge cake*

12

Expérience Brasserie Hélène

3-GANG-MENÜ – 3 COURSE MENU

Stellen Sie sich Ihr Menu zusammen aus Vorspeise, Hauptgang & Dessert
- exklusive Bouillabaisse Royale –

Ein Mineralwasser & eine Kaffeespezialität inklusive.

Choose any three courses from starters, mains & sweets

- with the exception of Bouillabaisse Royale –
One mineral water & one coffee included.

Pro Person | Per Person 49

Kleine Weinreise | Wine Pairing 23

Große Weinreise | Premium Wine Pairing **CORAVIN** 65

* Enthält Allergene und/oder Zusatzstoffe: Die Deklaration sowie weitere Auskünfte zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gern auf Nachfrage. **V - Vegetarisch**. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

* Contains allergens and/or additives: We are happy to provide you with the declaration and further information on ingredients upon request. **V - vegetarian**. All prices in Euro including VAT

Les boissons – Drinks

L'apéro – Aperitifs

	2 cl	4 cl	0,11
CHARTREUSE VERTE Kräuterlikör Grün	5,50	11	
MIRABEAU ROSÉ GIN	4,50	8	
PAMPELLE SPRITZ			11
Pampelle KaDeWe Crémant Soda			

La roteuse – Sparkling Wines

		0,11	0,751
KADEWE CRÉMANT DE LOIRE ¹		7,50	45
KADEWE CHAMPAGNER ¹		14,50	89
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ ¹		18,50	119
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT ¹		15,50	99

Vin blanc – White Wine

	0,11	0,21	0,751
GENTIL ¹	4,50	8,50	27
Hugel Gentil Hugel Alsace Frankreich			
SANCERRE BLANC ¹	6	11,50	35
Domaine de la Jolive Sancerre AOC Loire Frankreich			
CHENIN BLANC ¹	6	11,50	35
Vouvray Perrault-Jadaud »Les grives soules« Loire Frankreich			

Le rosé – Rosé Wine

	0,11	0,21	0,751
MIRAVAL ROSÉ ¹	6,50	12,50	39
Miraval Côtes de Provence Frankreich			

Vin rouge – Red Wine

	0,11	0,21	0,751
COMTE D'AIGUILHE ROUGE ¹	5,50	10,50	32
Comte Neipperg Castillon Côtes de Bordeaux Frankreich			
VISONBRES LES CORNUDS ¹			
Famille Perrin Vinsobres Rhône Frankreich			
	5,50	10,50	32

Les spiritueux – Spirits

		4 cl
COGNAC		13
Fanny Fougerat Cognac XO Iris Poivré 12 Jahre 12 years		
ARMAGNAC		9
Chateau Du Tariquet Armagnac VSOP		
CALVADOS		10
Pierre Huet Calvados Hors d'Age 12 Jahre 12 years		
PASTIS		9
Henri Bardouin Pastis		

La bière – Bier

LEFFE BLOND ¹	4,50
Bier vom Fass craft beer on draught 0,25 l	
MÉTÉOR LAGER ¹	4,50
Frankreich France 0,33 l	
BRLO NAKED ¹	3,90
Pale Ale alkoholfrei 0,33 l	

Boissons non alcoolisées Non-alcoholic beverages

VOELKEL BIO ORANGE DIREKTSAFT Orange juice 0,21	3
VAN NAHMEN APFELSAFT VON STREUOBSTWIESEN Apple juice 0,21	3
SAFTSCHORLE I SPRITZER 0,21	3
ORANGINA 0,25 l	3
COCA-COLA ^{1,2,5} 0,21	3
COCA-COLA ZERO ^{1,2,5,7,11} 0,21	3
THOMAS HENRY TONIC WATER ⁶ 0,21	3

L'eau – Water

	0,275 l	0,75 l
KADEWE BIO-MINERALWASSER	2,90	6,50
mit oder ohne Kohlensäure sparkling or still mineral water		

* Enthält Allergene und/oder Zusatzstoffe: Die Deklaration sowie weitere Auskünfte zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gern auf Nachfrage. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

* Contains allergens and/or additives: We are happy to provide you with the declaration and further information on ingredients upon request. All prices in Euro including VAT.