

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 | Sellerie
Apfel | Beurre Rouge
*Salmon | Pickled, Flamed | 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

SOUPE À L'OIGNON ^V *e, h, m1

Zwiebelsuppe | Croûtons
Gruyère | Comté
*Onion Soup | Croûtons
Gruyère | Comté*
12

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

Enten-Foie Gras Krustenpastete im Blätterteig
Roscoff Zwiebelmarmelade | Bauernsalat
*Duck Foie Gras Pâté in a Puff Pastry Crust
Onion Chutney | Farmer Salad*
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
*Bavette Cut from Omaha Beef
French Fries | Café de Paris-Hollandaise
Seasonal mushrooms*
29

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

FILET DE MORUE ^{a, h, i, k, m1, m3}

Skreifilet | Fondant-Kartoffeln
Beurre Blanc | Fenchel Salat
*Cod Filet | Fondant Potatoes
Beurre Blanc | Fennel Salad*
28

MOULES FRITES ^{g, l, k}

Klassisch | Miesmuscheln | Pommes Frites
Classic | Mussels | French Fries
Kokos | Curry | Miesmuscheln | Pommes Frites
Coconut | Curry | Mussels | French Fries
18

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

PÂTES AUX TRUFFES ^V *g, h, m1

Linguine | Trüffel aus Umbrien
Parmesan | Erbsenkresse
*Linguine | Truffle Umbria
Parmesan | Pea Cress*
29

CUISSE DE CANARD ^{l, e, h}

Entenkeule | Flageolet
Duck Leg | Flageolet
20

DESSERTS – SWEETS

BIRNE HÉLÈNE ^{12, g, h, m, m1, n, n1, n2}

Valrhona-Schokoladen Biskuit & Mousse
Birne | Crème Bavaoise | Krokant
*Valrhona Chocolate Biscuit & Mousse
Pear | Bavaoise Cream | Brittle*
13

SCHOKO TONKA-MOUSSE ^{a, g, h, l, m1, n, n1, n2}

Crème Bavaoise Kern
Mandel-Pinien-Crisp-Boden
Haselnuss Biskuit
*Bavaoise Cream Core | Almond Pine Crust
Hazelnut Sponge Cake*
12

EXPÉRIENCE BRASSERIE HÉLÈNE

3-GANG-MENÜ – 3 COURSE MENU

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen aus Vorspeise, Hauptgang & Dessert
- *exklusive Bouillabaisse Royale* -
Inklusive einer Kaffeespezialität.
*Choose any three courses from starters, mains & sweets
- with the exception of Bouillabaisse Royale -
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			
ADD A FILLER 0,2L			3
Thomas Henry Tonic Coca-Cola			

La roteuse – Sparkling Wines

	0,11	0,751
KADEWE CRÉMANT DE LOIRE ^{*1}	7,50	45
KADEWE CRÉMANT ROSÉ	8,50	55
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			
VINSOBRES LES CORNUDS ^{*1}	5,50	10,50	32
Famille Perrin Vinsobres Rhône Frankreich			

Les spiritueux – Spirits

	4 cl
COGNAC	13
Fanny Fougerat Cognac XO Iris Poivré 12 Jahre 12 years	
ARMAGNAC	9
Domaine 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 ^{*m1}	4,50
Bier vom Fass craft beer on draught 0,25 l	
METÉOR LAGER ^{*m1}	4,50
Frankreich France 0,33 l	
BRLO NAKED ^{*m1}	3,90
Pale Ale alkoholfrei 0,33 l	

Boissons non alcoolisées Non-alcoholic beverages

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

L'eau – Water

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

* 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.