

Brasserie Hélène

Plat préféré – The favorites

SALADE NIÇOISE MIT BIG EYE TUNA *12, c, g, h, i 22

Angebratener Big Eye Tuna | Romanasalat | grüne Bohnen
gebackene bunte Tomaten | gekochte Drillingskartoffeln | Ei-Crème
Taggiasca-Oliven-Tapenade | rote Zwiebeln | French Dressing
Seared Big Eye Tuna | green beans | leaves | baked tomatoes
potatoes | egg cream | Taggiasca Olives | red onion | French
Dressing

BOUILLABAISSE KADEWE *e, g, l, j, k, m, m1 16

Black Tiger Prawns | Rotbarbe | Dorade | Kabeljau | Miesmuscheln
Wurzelgemüse | Croûton mit Safran-Aioli & Rouille
Black tiger prawns | Red mullet | seabream | cod | mussels
root vegetable | Croûton with saffron aioli & rouille

BOUILLABAISSE HÉLÈNE *e, g, i, j, k, m, m1 22

Wildfang Garnele | Rotbarbe | Dorade | Kabeljau | Miesmuscheln
Wurzelgemüse | Crôuton mit Safran-Aioli und Rouille
Wild Caught Shrimp | Red Mulled | Sea Bream | Mussels | Root
Vegetables | Crouton with Saffron-Aioli and Rouille

BOUILLABAISSE ROYALE *e, g, l, j, k, m, m1 49

Wildfang-Garnele | Languste | Seeteufel | Jakobsmuscheln
Miesmuscheln | Wurzelgemüse
Croûton mit Safran-Aioli & Rouille
Wild-caught prawn | Crayfish | monkfish | scallops | mussels
root vegetable | croûton on saffron aioli & rouille

L'entrée – To start

TERRINE DE HAPPY FOIE *3, 12, e, g, h, m, m1 24

Gänseleber-Terrine (nicht gestopft & Bio) | Lillet-Trauben Gelée
Brioche aus der KaDeWe-Backstube
Goose liver terrine (organic alternative production) | Lillet-grape
jelly brioche from the KaDeWe Bakery

SAUMON CONFIT *12, e, h, i, m, m1 35

'Label Rouge' Bio-Lachs | Lauch-Kartoffel-Velouté
Crème fraîche aus der Normandie | AKI Kaviar
'Label Rouge' organic salmon confit | leek potato velouté
crème fraîche from Normandie | AKI Kaviar

TARTARE DE VEAU *12, c, e, g, h, i, m, m1 27

120 g Kalbstatar mit Wintertrüffel aus dem Périgord
Senfcrème & Senfkaviar | Wildkräuter
120 g veal tartar with Périgord Winter truffle
mustard cream & mustard caviar | wild herbs

QUICHE AUX CHAMPIGNONS (V) *c, g, h, i, m, m1 14

Hausgemachte, klassische Quiche
kleiner Salat mit French Dressing
Homemade classic quiche | side salad with French dressing

TARTARE DE BETTERAVE (V) *c, e, g, h, m3 14

Rote Bete Tatar | Apfel-Split Dressing | Trüffel Crème | Kresse
Beetroot Tatar | apple dressing | truffle cream | cress

Plat principal – Mains

FILET DE SKREI *h, i 24

Gebratenes Kabeljaufilet | Fondantkartoffel | Schnittlauch Beurre
Blanc Sauce
Seared Atlantic Cod Fish | Fondant Potato | Chive-Beurre-Blanc
Sauce

STEAK FRITES *c, g, h 29

Bavette Steak vom Omaha Beef/USA | Pommes Frites | Café de
Paris-Hollandaise | Bunter Gemüse Salat
Bavette Cut from Omaha Beef | french fries
Café de Paris-Hollandaise | salad

BOEUF BOURGIGNON *1, 3, 4, e, h, m, m1 27

Pommersches Rinderbäckchen | Kartoffel-Schnittlauch-Püree
Local beef cheek, slow cooked | potato chive purée

FILET DE TURBOT *h, i, m, m1 31

Atlantik-Steinbutt, gebraten in Lardo Ibérico de Bellota
Winterpilz-Arborio-Risotto
Turbot seared in lardo bacon Ibérico de Bellota
winter mushroom Arborio risotto

CROQUE MONSIEUR „PROVENÇALE“ *c, h, m1 16

Brot aus der KaDeWe Backstube | Französischer Kochschinken
Beaufort und Emmental Käse | Tomaten | Taggiasca Oliven
Bread from the KaDeWe bakery | French Ham | Beaufort and
Emmental Cheese | Tomato | Taggiasca Olives

QUENELLES AU PARMESAN (V) *12, g, h, m, m1 17

Parmesanknödel | pikantes Mandarinen-Karotten-Mousse
Koriander-Pistou
Parmesan dumplings | savoury mandarin carrot mousse
cilantro pistou

Desserts – Sweets

BIRNE HÉLÈNE *12, g, h, m, m1, n, n1, n2 13

Valrhona Schokoladenbiscuit & Mousse | Birne
Crème bavaroise | Krokant
Valrhona chocolate biscuit & mousse | pear
bavaroise cream | brittle

TARTELETTE TATIN *12, g, h, m, m1 11

Crème fraîche de Normandie | Dulce de Leche
Crème fraîche de Normandie | Dulce de Leche

COMTÉ AOP SAINT ANTOINE *12, g, h, m, m1 16

36 Monate gereifter Käse | Akazien-Trüffelhonig
Feige | Feigenbaguette
36 months matured cheese | acacia truffle honey fig
fig baguette

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	
KADEWE BLOODY MARY			10
WHISKEY SOUR			10
Buffalo Trace Bourbon Whiskey Zucker Zitronenwasser			
Buffalo Trace Bourbon Whiskey sugar lemonwater			
GREAT GATSBY			10
Bombay Dry Gin Lillet Blanc Pink Grapefruit Sirup			
Bombay Dry Gin Lillet Blanc Pink grapefruit syrup lemon water			
PAMPELLE SPRITZ			11
Pampelle KaDeWe Crémant Soda			
ADD A FILLER 0,2L			3
Thomas Henry Tonic Coca-Cola			

La roteuse – Sparkling Wines

	0,11	0,75l	
KADEWE CRÉMANT DE LOIRE ¹	6,50	40	
KADEWE CHAMPAGNER ¹	13	84	
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ ¹	17	110	
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT ¹	14,50	89	

Vin blanc – White Wine

	0,11	0,21	0,75l
RIESLING ¹	4,50	8,50	27
Hugel Gentil Hugel Alsace Frankreich			
SAUVIGNON 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			
CHARDONNAY ¹	6,50	12,50	38
Daniel-Etienne Defaix Chablis Vieilles Vignes Burgund Frankreich			

Le rosé – Rosé Wine

	0,11	0,21	0,75l
GRENACHE SYRAH MIRAVAL ¹	6,50	12,50	39
Côtes de Provence Frankreich			

Vin rouge – Red Wine

	0,11	0,21	0,75l
MERLOT CABERNET FRANC ¹	5,50	10,50	32
Neipperg Comte d'Aiguilhe Castillon Côtes de Bordeaux Côtes de Provence Frankreich			
GRENACHE SYRAH ¹	5,50	10,50	32
Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds Côtes de Rhône Frankreich			

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 ^{m1}	4,50
Bier vom Fass craft beer on draught 0,25l	
KRONENBOURG 1664 ^{m1}	4,50
Frankreich France 0,25l	
MÉTÉOR LAGER ^{m1}	4,50
Frankreich France 0,33l	
BRLO NAKED ^{m1}	3,90
Pale Ale alkoholfrei 0,33l	

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 0,25l	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

	0,275l	0,75l
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.