

# Brasserie Hélène

## VORSPEISEN – STARTERS

### CHICORÉE-SALAT **V** \*2, b, e, h, i, n3

Chicorée | Endiviensalat | Crottin de Chavignol -  
Ziegenweichkäse | Granatapfelkerne  
Aprikosenvinaigrette  
*Chicory | Endive Salad | Crottin de Chavignol -  
Soft Goat Cheese | Pomegranate Seeds  
Apricot Vinaigrette*  
14

### IKARIMI-LACHSTATAR \*2, b, e, h, i, n3

Norwegischer Lachs | Croûton | Keta-Kaviar  
Grapefruit | Kefir | Kräuteröl  
*Norwegian Salmon | Croûton | Keta Caviar  
Grapefruit | Kefir | Herbal Oil*  
16

### GEEISTE PAPRIKA-CHILI-SUPPE \*e, g, h, i, m, m1

Paprika | Chili | Garnelenpraline | Panko  
*Bell Pepper | Chili | Prawn Praline | Panko | served  
cold*  
15

### SARDINEN \*2, b, e, h, i, n3

Sardinen | Ratatouille-Salat | Zitronenbutter  
Tomatenpesto  
*Sardines | Ratatouille Salad | Lemon Butter  
Tomato Pesto*  
16

## HAUPTGÄNGE – MAINS

### STEAK-FRITES \*b, c, e, g, h

Bavette-Steak vom Omaha Beef/USA  
Pommes Frites | Café de Paris-Hollandaise  
Ratatouille-Salat  
*Bavette Cut from Omaha Beef/USA  
French Fries | Café de Paris-Hollandaise  
Ratatouille Salad*  
29

### TRADITIONAL BOUDIN BLANC \*2, b, e, h, i, n3

Französische Weißwurst | Apfelspalten  
Getrüffeltes Kartoffelpüree | Nussbutter  
*French White Sausage | Apple Slices  
Truffled Mashed Potatoes | Brown Butter*  
27

### BOUILLABAISSE HÉLÈNE \*e, g, i, j, k, m, m1

Wildfang-Rotgarnelen | Seeteufel | Dorade | Kabeljau | Miesmuscheln  
Wurzelgemüse | Croûton mit Safran-Aioli & Rouille  
*Wild-Caught Red Prawns | Monkfish | Sea Bream | Mussels | Root  
Vegetable | Croûton with Saffron Aioli & Rouille*  
22

Wahlweise mit | Optionally with

Wildfang-Rotgarnelen 125g | *Wild-Caught Red Prawns 125g* +17  
Kanadische Jakobsmuscheln 100g | *Canadian Scallops 100g* +24  
Karibischer Langustenschwanz 150g | *Carribbean Lobster Tail 150g* +49

### WOLFSBARSCH, WILDFANG \*2, b, e, h, i, n3

Filet | Fregola-Risotto | Spinat  
Kalamansi | Safranschaum  
*Wild-Caught Sea Bass Fillet | Fregola Risotto  
Spinach | Kalamansi | Saffron Foam*  
29

### PISTAZIEN-PASTA **V** \*2, b, e, h, i, n3

Linguine | Pistazien-Pesto  
Burrata | Parmesan  
*Linguine | Pistachio Pesto  
Burrata | Parmesan*  
28

## 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 | Bavaroise Cream | Brittle*  
13

### PISTAZIEN-CRÈME BRÛLÉE \*2, b, e, h, i, n3

Crème Brûlée | Pistazien  
Brauner Zucker  
*Crème Brûlée | Pistachios  
Brown Sugar*  
10

## EXPÉRIENCE BRASSERIE HÉLÈNE

### 3-GANG-MENÜ – 3 COURSE MENU

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen aus Vorspeise, Hauptgang & Dessert.  
Inklusive einer Kaffeespezialität.  
*Choose any three courses from starters, mains & sweets.  
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
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 Wine

	0,11	0,75l
KADEWE CRÉMANT DE LOIRE <sup>*1</sup>	7,50	45
KADEWE CRÉMANT ROSÉ	8,50	55
KADEWE CHAMPAGNER <sup>*1</sup>	14,50	89
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ <sup>*1</sup>	18,50	119
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT <sup>*1</sup>	15,50	99

## Vin blanc – White Wine

	0,11	0,21	0,75l
GENTIL <sup>*1</sup>	4,50	8,50	27
Hugel Gentil Hugel   Alsace   Frankreich			
SANCERRE BLANC <sup>*1</sup>	6	11,50	35
Domaine de la Jolive   Sancerre AOC   Loire   Frankreich			
CHENIN BLANC <sup>*1</sup>	6	11,50	35
Vouvray Perrault-Jadaud »Les grives soules«   Loire   Frankreich			
CHABLIS VIEILLES VIGNES <sup>*1</sup>	6,50	12,50	38
Daniel-Etienne Defaix Chablis   Burgund   Frankreich			

## Le rosé – Rosé Wine

	0,11	0,21	0,75l
AIX ROSÉ <sup>*1</sup>	6	11,50	35
Maison Saint Aix   Provence   Frankreich			

## Vin rouge – Red Wine

	0,11	0,21	0,75l
COMTE D'AIGUILHE ROUGE <sup>*1</sup>	5,50	10,50	32
Comte Neipperg Castillon   Côtes de Bordeaux   Frankreich			
VINSOBRES LES CORNUDS <sup>*1</sup>	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 <sup>*m1</sup>	4,50
Bier vom Fass   craft beer on draught 0,25l	
METÉOR LAGER <sup>*m1</sup>	4,50
Frankreich   France 0,33l	
BRLO NAKED <sup>*m1</sup>	3,90
Pale Ale alkoholfrei   non-alcoholic 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 <sup>*1, 2, 5</sup> 0,2l	3
COCA-COLA ZERO <sup>*1, 2, 5, 7, 11</sup> 0,2l	3
THOMAS HENRY TONIC WATER <sup>6</sup> 0,2l	3

## L'eau – Water

	0,275l	0,75l
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.