

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

BOUILLABAISSÉ 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* 27
Große Weinreise | *Premium Wine Pairing* **CORAVIN** 69

* 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

PAMPELLE SPRITZ	12
Pampelle KaDeWe Crémant Soda	
KADEWE VIOLET SPRITZ	10
KaDeWe Crémant KaDeWe La Violette Du Jour	

La roteuse – Sparkling Wine

	0,11	0,75l
KADEWE CRÉMANT DE LOIRE ^{*1}	8	52
KADEWE CRÉMANT ROSÉ	9	59
KADEWE CHAMPAGNER ^{*1}	15	94
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ ^{*1}	20	130
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT ^{*1}	16	99

Vin blanc – White Wine

	0,11	0,21	0,75l	1,5l
GRAND VILLAGE BLANC ^{*1}	7	13,50		90
Château Grand Village Bordeaux Frankreich				
HUGEL GENTIL ^{*1}	5	9,50	33	
Familie Hugel Alsace Frankreich				
SANCERRE BLANC ^{*1}	6,50	12,50	42	
Domaine de la Jolive Sancerre AOC Loire Frankreich				
CHENIN BLANC ^{*1}	6,50	12,50	42	
Vouvray Perrault-Jadaud »Les grives soules« Loire Frankreich				
CHABLIS VIEILLES VIGNES ^{*1}	8	15,50	52	
Daniel-Etienne Defaix Chablis Burgund Frankreich				
CLOS DE LA CROIX NOIRE ^{*1}	20	39	130	
Philippe Bouzereau Meursault Burgund Frankreich				

Le rosé – Rosé Wine

	0,11	0,21	0,75l
AIX ROSÉ ^{*1}	6,50	12,50	42
Maison Saint Aix Provence Frankreich			
MIRAVAL ROSÉ ^{*1}	7	13,50	45
Château Miraval Provence Frankreich			

Vin rouge – Red Wine

	0,11	0,21	0,75l
COMTE D'AIGUILHE ROUGE ^{*1}	6,50	12,50	42
Comte Neipperg Castillon Côtes de Bordeaux Frankreich			
VINSOBRES LES CORNUDS ^{*1}	5,50	10,50	36
Familie Perrin Vinsobres Rhône Frankreich			

Vin doux – Sweet Wine

	0,05 l	0,1 l	0,375 l
PETIT GUIRAUD ^{*1}	6,50	13	30
Sauternes Bordeaux Frankreich			

Les spiritueux – Spirits

	4 cl
COGNAC	14
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 0,25l	
METÉOR LAGER ^{*m1}	4,50
Frankreich France 0,33l	
BRLO NAKED ^{*m1}	4
Pale Ale alkoholfrei non-alcoholic 0,33l	

Boissons non alcoolisées - Non-alcoholic beverages

VOELKEL BIO ORANGE DIREKTSAFT Orange juice 0,2l	3,50
VAN NAHMEN APFELSAFT Apple juice 0,2l	3,50
SAFTSCHORLE I SPRITZER 0,2l	3,50
ORANGINA 0,25l	3,50
COCA-COLA ^{*1, 2, 5} 0,2l	3,50
COCA-COLA ZERO ^{*1, 2, 5, 7, 11} 0,2l	3,50
THOMAS HENRY TONIC WATER ⁶ 0,2l	3,50

L'eau – Water

	0,275l	0,75l
KADEWE BIO-MINERALWASSER		
Mit oder ohne Kohlensäure		
Sparkling or still mineral water	3,50	7,50

* 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.