

# HELMAT

saisonal wechselnd | Start 18:30-19:00 Uhr, erster Gang ca. um 19:15 Uhr

150,00 pro Person

*optional +75,00 Weinbegleitung | +60,00 Getränkebegleitung (nicht-alkoholisch)*

## **Makrele Saba kurz gebeizt**

Ponzu, Rettich, Johannisbeeren

*2023 Alex Martin La Butte des Rochettes | Prinz Salm Verjus*

## **Kingfish Buri**

Sellerie, Kaffir, Rote Beete

## **Bluefin Toro Kombujime**

Shiso, Wasabi, Shiitake

## **Jakobsmuschel**

Xo Vinaigrette, Haselnuss, Kimizu

*2023 Clément Lavallée St. Bris „Les copains d`abord“ | Saveur Kumquat*

## **Kingfish Dry Aged**

Daikon, Kys Auster, Yuzu

*2017 Saumagen GbR Riesling Saumagen Spätlese | Kobenhavn Kombucha*

## **Langoustine aus Norwegen**

Tomaten-Dashi, Kürbis, Miso-Mousseline

*Domaine Bärtschi Chardonnay „Le Clos“ Cru Manicle | Saveur Apricot*

## **Adlerfisch**

Koshihikari, Spargel, Enoki

*2021 Escorihuela Gascon „The President`s Blend“ | Pierre Zero Rosé*

## **Shiso & Mango**

*Akashi Sake Junmai Ginjo Sparkling | Geiger 35°*

\*\*\*

Erweitere das Menü mit Julios Empfehlungen (Supplements)

**Wagyu Roastbeef**  
Topinambur | Wakame | Jus  
p.P., tischweise  
35,00

**Caviar Imperial Royal**  
Premium Amur  
als Begleitung zu 3  
Gängen  
50,00

**Käse Auswahl von Affineur  
Waltmann**  
15,00

*Pescetarisch auf Anfrage 24h vor Reservierung, keine vegetarische Variante.  
Für eine vollständige Liste aller Allergene & Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.*

### **Aperitif**

Roederer Champagne Collection 246  
18,00

Roederer Champagne Rosé Brut 2017  
24,00

Roederer Champagne Starck Brut Nature  
28,00

Gin Tonic  
10,00

\*

### **Weißwein (0,1 l)**

Full Riesling halbtrocken  
7,00

2023 Alex Martin La Butte des Roches  
13,00

2023 Clément Lavallée St. Bris „Les copains d`abord“  
13,00

2017 Saumagen GbR Riesling Saumagen Spätlese  
16,00

Domaine Bärtschi Chardonnay „Le Clos“ Cru Manicle  
16,00

Akashi Sake Junmai Ginjo Sparkling  
15,00

\*

### **Rotwein (0,1 l)**

2021 Escorihuela Gascon „The President`s Blend“  
15,00

-und weitere gereifte Rotweine auf Anfrage-

\*

### **Alkoholfreier Wein & Alternativen (0,1 l / 0,75 l)**

Kobenhavn Kombucha  
8,00 / 39,00

Geiger 35°  
8,00 / 39,00

Pierre Zero Rosé  
8,00 / 29,00

-und weitere aus der Getränkebegleitung auf Anfrage-

\*

### **Bier (0,33 l)**

Tegernseer Helles / Schätzel Weinbier / Braustübl Helles alkoholfrei  
4,00

### **Softgetränke**

Wasser klein (0,35 l) Sprudel / Still  
5,50

Wasser Flasche (0,75 l) Sprudel / Still  
9,90

Gua Limo (0,33 l) verschiedene Sorten  
4,00

Coca Cola (0,2 l) klassik / light  
4,00

Traubensaft-Schorle (0,3 l)  
4,00

\*

### **Heißgetränke**

Espresso oder Kaffee / mit Milch  
3,00 / 4,00

\*

### **Digestifs**

Nonino Grappa Antica 5 Jahre / Riserva 8 Jahre (2 cl)  
8,50 / 10,50

Irish Cream (4 cl)  
6,00

Etter Williamsbirne (2 cl)  
6,00

Delamain Cognac Pale&Dry X.O. / Vintage Collection Plénitude (2 cl)  
15,00 / 39,00

Samalens Armagnac / Millésimé (2 cl)  
17,00 / 24,00

Whisk(e)y (2 cl)

Kavalan Single Malt ex-Bourbon / Blanton`s Single Barrel Bourbon  
17,00 / 15,00

Liköre (4 cl)

Chartreuse Liqueur / Senft Zwetschge / Senft Haselnuss / Senft Orange  
10,00 / 6,00 / 6,00 / 6,00

Senft Gin / Wodka (4 cl)  
8,50

Lustau Brandy Solera Reserva / Sherry Moscatel Superior  
10,00 / 15,00