

Menu

Helmut Menu

Glutenfri (G) // Laktosefri (L) // Vegetarisk (V)

Skal vælges af hele bordet og serveres ad fire omgange - social dining

Arancini & soyaristede mandler (V & G/L/V)

Tørsaltet laks - kefir dressing, dild, citrongræs og infuserede agurker (G)

Kalvefilet fra Himmerland - Grillet grønt, pommes duchesse, glace (G)

Appelsin Panna Cotta - pistacie nougatine (G/V)

395

Øl, vand & vin ad libitum under maden

275

All in

Helmut Menu – ad libitum øl, vand & vin* under maden
cocktails ad libitum fra 22 – 02:30

1095

Snacks

Soya mandler (G/L/V)

35

Arancini (V)

friterede risottokugler med trøffel og svampecreme

65

Hummerhotdog

Sprød brioche med frisk salat af jomfruhummer

95

Caviar et burrata

Baerii caviar 15 g

Anrettet på pisket burrata, cremet æggeblomme og purløg.

Serveres med brioche

275

Helmuts Livretter

1 ret fra 175 / 2 retter fra 265 / 3 retter fra 325

Glutenfri (G) // Laktosefri (L) // Vegetarisk (V)

Forretter

Saltbagt rødbede (G/L/V)

vendt med æble, appelsin og urtecreme. Toppet med ristede hasselnødder

Tørsaltet laks (G)

med kefir dressing, dild, citrongræs og infuserede agurker

Jomfruummer (G)

Ponzu-glaserede jomfruummerhaler med hummerskum og kvæde
+35 kr

Rørt tatar (L)

af kalv med svampemayo, syltede bøgehatte og parmesankiks
+35 kr/+65 som hovedret inkl. fritter

Hovedretter

Perlehøne (G)

bryst af perlehøne, tomat-polenta, sauce blanquet samt sauté af spinat og svampe

Svinekæber (G/L)

rødvinsbraiserede svinekæber med Pommes Fondant og gremolata

Tomatrisotto (G)

med chorizo, parmesan og sprød serrano
(kan fås vegetarisk)

Côte de Boeuf

med grillet mini grønt, bagt marvben, fritter og bearnaise
+250 (Delevenlig - 2-3 personer)

Desserter

Helmuts Guldbarre (G/V)

med fyld af lemoncurd, karamel og krokant

Appelsin panna cotta (G/V)

med pistacie nougatine

Vinkort

Hvidvin

Pennautier Chardonnay - Languedoc Frankrig, 2022

65 / 275

Weingut Van Volxem Saar Riesling – Mosel Tyskland, 2020

299

Domaine Arnaud Lambert Saumur Blanc - Loire Frankrig, 2021

299

Domaine Rabichattes Pouilly-Fumé – Loire Frankrig, 2021

299

Domaine Paul Kubler Pinot Blanc Lieu Dit 'Les Panetiers' - Alsace Frankrig, 2021

275

Domaine Vincent Bouzereau Aligote – Bourgogne Frankrig , 2021

299

Fly By Chardonnay Sonoma Country – Californien USA, 2020

275

Jose Garcia Unculin blanco Godello - Bierzo Spanien , 2020

299

Arnaud Baillot Meursault village - Bourgogne Frankrig, 2020

699

Mount Eden Estate Chardonnay – Californien USA, 2017

899

Arnaud Baillot Puligny-Montrachet 1. Cru Champ Gain – Bourgogne Frankrig, 2020

1400

Vinkort

Rødvin

El Circo Tinto Cabernet Sauvignon – Zargoza Spanien, 2020
65 / 275

Zanoni Valpolicella Ripasso- Veneto Italien, 2018
299

Fly By Zinfandel Lake County – Sonoma USA, 2018
299

Franz Haas Pinot Nero – Alto Adige Italien, 2020
350

Bodegas Artadi Vinas de Gain – Rioja Spanien, 2019
350

Barale Barolo di Barolo – Piemonte Italien, 2017
399

Silverado Cabernet Sauvignon Estate Grown Napa Valley – Napa USA, 2018
550

Mark Haisma Volnay Lieu dit la Cave -Bourgogne Frankrig, 2020
599

Louis Latour Vosne Romanee- Bourgogne Frankrig, 2019
799

Bobler & Rosé

Albet Noya Cava Can Brut Reserva
299

Lou Dumont Cremant De Bourgogne
350

Petit Albet Roset Rose
275