



Speisenkarte

Von unseren Sterneköche:innen
inspiriert



Genießen Sie unsere neuen exzellenten Gerichte



Cremiges Grünkernrisotto

von Paul Ivic

mit Edamame, Ziegenfrischkäse, Parmesan, fein abgeschmeckt mit Verbenablätter, Limette und Wakame (11, 11e, 16, 17, 20)



Rote Paprikaschote gefüllt

von Nils Henkel

mit orientalisch gewürztem Bulgur, dazu Pinienkerne und Romanesco (11, 11a, 20)



Polenta-Gnocchis in einer Curryrahmsauce

von Hendrik Otto

Gemüsemix aus Kichererbsen, Blumenkohl, Romanesco und getrockneten Tomaten (11, 11a, 17, 18, 20)



Kichererbsen-Ragout

von Sophia Rudolph

mit gerösteten Broccoli-Röschen an Joghurt-Sesam-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Berberitzen (17, 18, 22)



Geschmorte Ochsenbäckchen

von Thomas Bühner

in einer Hoi-Sin Jus, mit einem Curry aus roten Linsen und garniert mit Anispflaumen (11, 11a, 16, 20, 22)



Filet vom schwarzen Heilbutt

von Christoph Rüffer

auf einer Zitronen-Thymiansauce dazu Kürbis-Currypüree und Spinat-Tagliatelle und feinen Romanesco-Röschen (11, 11a, 13, 14, 17, 18, 20)



Sie möchten auch zu Hause die gesunden Gerichte unserer Sterneköche probieren? Dann bestellen Sie sich unter Kochbuch! Einfach unter www.helios-kochbuch.de

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel

Allergene

- 11 Gluten
 - a) Weizen b) Roggen c) Gerste
 - d) Hafer e) Dinkel f) Kamut oder g) Hybridstämme
- 12 Krebstiere
- 13 Eier
- 14 Fisch
- 15 Erdnüsse
- 16 Sojabohnen
- 17 Milch
- 18 Laktose
- 19 Schalenfrüchte
 - a) Mandeln b) Haselnüsse
 - c) Walnüsse d) Cashewnüsse
 - e) Pecannüsse f) Paranuss
 - g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesamsamen
- 23 Schwefeldioxid und Sulfid 10 mg/Kg (SO₂)
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere



Henrik Otto
2 Sterne, Lorenz Adlon Esszimmer,
Kempinski Hotel Adlon, Berlin

„Mich begeistert an dem Projekt mit Helios, dass ich die Möglichkeit habe, mein Knowhow aus der Gastronomie in einem anderen Bereich auszuleben und weiterzugeben. Dabei halte ich es für äußerst wichtig, in den Patienten und den Kliniken das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung weiter zu stärken, welches meiner Meinung nach existenziell für die Genesung und die allgemeine Gesundheit des Menschen ist.“



Sophia Rudolph
Restaurant LOVIS

„Für mich war die Herausforderung spannend, Krankenhausesen schmackhaft und interessant zu machen und hochwertiges Essen mit tollen Geschmackskombinationen so vielen Menschen wie möglich zur Verfügung zu stellen. Es ist eine Ehre, an einem Projekt mitwirken zu dürfen, das Krankenhausesen gesünder und besser macht und zugleich den Patienten und dem Personal etwas Besonderes bietet.“



Christoph Ruffer
2 Sterne, Restaurant Haerlin,
Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg

„Ich freue mich sehr, auch in diesem Jahr wieder als mitwirkender Koch dabei sein zu dürfen, zudem der Fokus noch mehr auf nachhaltige und vegetarische Rezepte gerichtet ist. Die Kunst der Natur in wunderschöne und geschmacksintensive Gerichte zu interpretieren macht für mich den großen Reiz dieses Projektes aus.“



Nils Henkel
2 Sterne, Restaurant Bootshaus
Hotel Papa Rhein, Bingen

„Ich freue mich, bei diesem Helios-Projekt mit dabei sein zu dürfen. Ich finde, ein gesundes und leckeres Essen ist bei einem Klinik-Aufenthalt ein wichtiger Baustein, um schnell wieder gesund zu werden. Außerdem ist das Essen ein besonderer Moment im Tagesablauf des Patienten und sollte dann auch ein Grund zur Freude sein. Wenn ich da mit meinen Ideen einen persönlichen Beitrag leisten kann, freut es auch mich.“



Thomas Bühner
Langjähriger 3-Sterne-Koch,
Berater, Gastkoch und Speaker

„Gutes, vielfältiges Essen ist gerade im Krankenhaus wichtig für die Genesung und das Wohlbefinden der Patienten, da es den Heilungsprozess unterstützen kann. Ich bin froh und dankbar, dass Helios diesen Aspekt der Patientenzufriedenheit in den Fokus gerückt hat.“



Paul Ivic
1 Stern, TIAN Restaurant Wien

„Essen ist ein Fundament für unsere Gesundheit. Ich finde es persönlich sehr gut, dass Helios in diesem Bereich Verantwortung für seine Patienten übernimmt und freue mich, ein Teil dieses Projektes zu sein. Einfach großartig.“



Enrico Jensch
COO Internationales Operatives
Geschäft und COO Helios Deutschland

„Wir wollen unseren Patientinnen und Patienten neben bester medizinischer Qualität nun auch besten Service bieten und ihnen damit einen möglichst angenehmen Aufenthalt ermöglichen, zudem den Genesungsprozess beschleunigen. Wir greifen daher neben anderen Servicethemen nun auch das Thema Spitzenkulinarik auf und nutzen die Kompetenz ausgewählter Spitzenköche und -köchinnen. Unser Ziel ist es, Service als eine Haltung und neue Qualität in unserem Unternehmen zu etablieren.“



Carsten K. Rath
Projektinitiator,
Service Excellence Experte

„Service Excellence hat viele Facetten, die kulinarische Seite ist eine davon. Daher bin sehr stolz darauf, gemeinsam mit den Helios Kliniken Culinary Excellence seit nunmehr drei Jahren zum Wohle der Patienten einsetzen zu können und darüber hinaus auch interessierten Lesern neue Inspirationen zu geben.“