

MENÜVORSCHLÄGE

APRIL- MAI 2018

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionales Menü

Geräucherte Forelle mit Radieschen, Meerrettich und Pumpernickel
Gebratener Kabeljau mit Creme Spinat und Senfsauce
Bergischer Sauerbraten mit Wirsing und Pillekuchen
Erdbeer-Rhabarberkompott mit Lavendel- Eis
€ 54,-

Mediterranes Menü

Ceviche von Fjord- Lachs mit Avocado
Spinat- Ricotta Crespelle mit Parmesan
Rosa Kalbstafelspitz mit Tomaten- Basilikum- Risotto
Zitronen- Eis mit Gin und Wachholdersirup
€ 60,-

Heldmanns Klassiker

Marinierter Lachs mit Kartoffelrösti
Weiße Tomatensuppe mit Burataravioli
Lammhüfte mit Spitzkohl und Kartoffelgratin
Creme Brûlée mit Himbeersorbet
€ 64,-

Frühlings Menü

Rote Garnelen mit Mango- Chutney und Thai- Curry
Zander auf Zuckerschoten
Bergisches Rinderfilet mit Bohnen und Kartoffelgratin
Rhabarber | Ingwer | Lavendel
€ 74,-