

Schöne Stunden 2025



## Menue- Surprise

Mittwoch & Donnerstag

Brot & Dip

Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

ab 2 Personen serviert 45

Oktober

### Wilde Herbsttage

Terrine vom Bergischen Reh | Rote Bete | Preiselbeeren | Schmand  
Kürbissuppe | Ingwer | Kürbiskern- Öl | Kürbiskerne  
Wilde Rote Garnelen | Ravioli | Krustentier- Sauce  
Rosa Entenbrust | Kartoffelpüree | Herbstpilze | Rosenkohl  
Haselnuss- Nougat- Parfait | Pflaumen | Mirabellen- Sorbet  
5 Gänge 85 | 4 Gänge 69 | 3 Gänge 57

Freitag, 17. Oktober

### Degustation- Menü\*

Heldmann & Herzhaft | Jacques Weindepot

Menü in 5 Gängen & 10 Weine zum Probieren inklusive Selters & Kaffee  
Anmeldung im Jacques Weindepot  
0202/ 741212 oder luentenbeck@jacques.de  
Erleben & Genießen

~~Freitag, 31. Oktober~~ Ausgebucht

Zusatztermin **Samstag, 1. November 2025**

### Küchentreffen\*

Für alle diejenigen Gäste,  
die „mal schnuppern“ möchten, wie es hinter der sonst  
geschlossenen Küchentür abläuft,

Tipps von den Profis erfragen möchten und genießen wollen

Vitello | Rote Bete | Kapern || Ententerrine | Orangensauce  
Thunfisch- Carpaccio | Fenchel | Limone || Garnelen | CousCous | Kürbis  
Ziegenkäse | Bunte Linsen || Kräutersaitling | Waldorfsalat

Kürbissuppe | Kürbiskerne | Kürbiskern-Öl || Selleriesuppe | Haselnüsse | Salpicorn Algen

Rotbarsch | Paprikakraut || Risotto | Pilze | Pimento de la vera

Eifeler Hirschkeule | Rotkohl || Strudel vom Kikok Huhn | Karotten  
Ravioli | Blatt- Spinat

Camembert | Schwarze Nüsse | Trauben

Heldmann Eis | Sorbet || Zimtblüten Creme Brûlée || Birnen- Tarte

Erleben & Genießen 89

Es sind noch kleine Änderungen möglich, falls wir einzelne Produkte nicht in der erwünschten Qualität erhalten