



MENÜVORSCHLÄGE JULI- AUGUST 2021

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionales Menü

Bunte Tomaten mit Schafskäse und Holunderblütenvinaigrette
Bergische Kartoffelsuppe mit Lauch und Kottenwurst
Spanferkelrücken mit Sommergemüse und Pillekuchen
Mohnkuchen mit Beerenkompott und Mädesüß- Eis
€ 64,-

Heldmanns Klassiker

Carpaccio von Saibling und Waller mit Saibling-Kaviar und Gartengurke
Gebratener Kabeljau mit Bohnenkernen und Blutwurst
Rosa Entenbrust auf Kaiserschoten mit Erbspüree
Topfenknödel mit Erdbeeren und Holunderblüten- Eis
€ 74,-

Mediterranes Menü

Vitello Limone mit Tomaten, Kapern und Rucola
Crespelle mit Ricotta, Kirschtomaten und Spinat
Lammhüfte auf Ratatouille mit Gnocchi
Semifredo von Himbeeren und weißer Schokolade mit Pfirsich und Mandel
€ 69,-

Heldmann Empfehlungen

Jakobsmuscheln mit Melone, Gurke und Holunderblüte
Bretonischer Seeteufel auf bunten Linsen
Eifeler Hirschrücken mit Pfifferlingen, Bohnen und Kartoffel- Gratin
Aprikosentarte mit Rieslingsabayone und Rahm Eis
€ 95,-

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

Gerne können Sie Ihr Menü aus den Komponenten zusammenstellen
Wenn Sie oder Ihre Gäste unter Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden
oder Sie oder Ihre Gäste Vegetarier oder Veganer sind wäre es schön,
wenn Sie uns vorher informieren würden, dann könnten wir uns darauf einstellen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir kurzfristig vor Ort nicht mehr,
oder nur bedingt auf Allergien eingehen können.