



20. Oktober 10:00 Uhr

Kochfreuden*

Heldmann

Ulrich Heldmann und Tobias Rocholl
führen Sie in die Geheimnisse unserer Küche ein
und kochen ein Menü in 3 Gängen mit Ihnen.
Im Anschluss genießen wir dieses Menü in gemeinsamer Runde mit den
passenden Weinen

Kochfreude für 120,-€

Sonntag 4. November 18:00 Uhr

Novemberfreuden*

Heldmann | Villa Paulus

*Gefüllte Pao de queijo | Empanadas mit Rind und Maccadamia gefüllt
Hühnchensalat mit Quinoa | Rote Beete Macaron | Jacobsmuschel || Jalapeno Gellee*

Dorade Royale | Escabeche | Koriander | Kürbis

Causa | Rotschwanz Garnele / Avocado / Süßkartoffel

Gebratener Kabeljau | Mate | Palmherzen | Tapioka

Bauchspeck 72/36 | Feijao Püree / Kochbanane / Orange

Rinderschaukel BBQ | Maisporridge | Okra-Schote | Erdnuss

Bolo de Limao | Milchmädchen Eis / Ananas

*Brigadeiro mit Papaya- Limettenkern | Bom-Bacado de Fúba de liquidificador
Mango | Kokosnuss | Paranuss | Caipirinha Trüffel*

Korrespondierenden Weinen, & Kaffee 109,-

9. & 10. November | 16. & 17. November

Gänsezeit

Gebackenes Gänseklein | Beluga Linsen | Liebstöckel 18
oder
Gebeizte Fjord Forelle | Steckrübe | Mandarine | Estragon 18
oder
Büffel Mozzarella | Muskat Kürbis | Kürbis- Vinaigrette 14

* * *

Geflügelconsommé mit Schmalzklößchen 12

* * *

Gänsebrust

Maronenpüree | Bratapfel
und

Gänsekeule

Kartoffelklöße | Rotkohl 36

* * *

Apfel | Butterstreusel | Vanille Crème Fraîche 12
oder

Ananas | Kokos | Curry | Litschi 12

Gans in 2 Gängen serviert 36

Gänsemenu in 4 Gängen- Vorspeise | Suppe | Gans in 2 Gängen | Dessert 70

Gänsemenu in 3 Gängen- Vorspeise, | Gans in 2 Gängen | Dessert 60

Gänsemenu in 3 Gängen- Suppe | Gans in 2 Gängen | Dessert 54

Zusatztermin 5.12.2018
6. Dezember 19:00 Uhr | Einlass 18:30 Uhr

Nikolaus- Küchentreffen

Für die Weihnachtsfeier, den Mädels- oder Männerabend
oder weil man lecker Essen möchte ohne Grund...

Wir laden Sie wieder in unsere Küche ein!

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

3 Vorspeisen | 2 Suppen | 2 Pastagerichte
3 Fleischgerichte | 3 Desserts

Erleben & Genießen 49,-

Silvester- Küchen- Party

Den Jahresabschluss feiern:
bei erlesenen Speisen, mit schönen Getränken und in netter Gesellschaft.
Bei unserem Küchentreffen findet man genau das Alles.
In lockerer Abfolge bieten wir Ihnen die folgenden Speisen
in unsere Lounge oder in der Küche an.
Stellen Sie den Köchen Fragen und flanieren durch das Haus.
Wir freuen uns, mit Ihnen zu feiern

Tatar vom Bergischen Rind mit Kaviar
Creme Brûlée von der Gänseleber
Rote Garnele mit Avocado und Krustentier-Mayonnaise

Essenz von Kiok- Huhn
Steinpilz-Ravioli

Steinbutt im Ganzen gedämpft mit Kürbisgemüse
Jakobsmuschel mit roter Bete und Rapsvinaigrette

Bergischer Rehrücken mit Birnen, Bohnen und Speck
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Schwarzwurzeln und Pfeffersauce

Auswahl gereifter Käse | Schwarze Nüsse | Weintrauben | Feigensenf

Grüner Apfel | Calvados | Zimtsirup
Weiße Schokolade | Passionsfrucht
Haselnuss- Nougatparfait | Baumkuchen | Orange

Ticket: 120,-€ pro. Pers.
Einlass 18:00 Uhr Beginn 19:00 Uhr
Bitte teilen sie uns mit, ob Sie vor 24:00 Uhr gehen
oder mit uns ins Neue Jahr feiern möchten

Eat- Dating

2. Mittwoch im Monat

Einlass 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr

Sie gehen nicht gerne alleine aus?
Sie möchten in geselliger Runde lecker essen?
Sie lernen gerne neue Leute kennen?

Ob Jung oder Jung geblieben,
ob Frau oder Mann,
ob Schüler, Berufstätiger oder Rentner-
je bunter je besser...

An einem gemeinsamen Tisch servieren Ihnen ein
3- Gänge Überraschung Menü
Vorspeise- Hauptgang- Dessert 29,-€

Für den **2. Mittwoch im Monat um 18:30 Uhr**
reservieren Sie einen Platz

und wir freuen uns mit Ihnen auf amüsante, fröhliche, ungezwungene
Stunden an einem gemeinsamen Tisch mit Gleichgesinnten

Probieren Sie unsere leckeren Weine

In unsere Lounge
(auch ohne Speisen)



Leckerer für Zuhause

oder suchen Sie noch ein außergewöhnliches Geschenk?

Schauen Sie doch mal vorbei...
Bei uns bekommen Sie:

Aromatisierte Salze

Curry- Salz | Rosmarin Salz | Geräucherter Paprika Salz | Dillspitzen Salz

Konfitüren

Salatdressing

Gewürze der Manufaktur Spirit of Spice

Kaffee der Rösterei Rigano

Sekt | Wein | Spirituosen

Gerne stellen wir Ihnen auch Wunschpäckchen zusammen



Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag- Freitagmittag 12:00-15:00 Uhr
Dienstag- Samstagabend 18:00-24:00 Uhr

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Dienstag- Freitagmittag 12:00-14:00 Uhr
Dienstag- Samstagabend 18:00- 21:00 Uhr

Ruhetage:

Samstagmittag, Sonntag, Montag und Feiertage
Gerne öffnen wir an unseren Ruhetagen für Veranstaltungen

Es wäre sehr schön, wenn Sie rechtzeitig reservieren würden.

Wenn es bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten gibt,
oder Sie Veganer oder Vegetarier sind,
benachrichtigen Sie uns bitte, dann können wir uns dementsprechend
darauf einstellen

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Ihre vierbeinigen Freunde nicht mit in das
Heldmann Restaurant dürfen.

Heldmann & Herzhaft

Ulrich Heldmann | Brüderstr. 56 | 42853 Remscheid | 02191 291941
Info@heldmann-herzhaft.de | www.heldmann-herzhaft.de