

Freitag 12. Juli
Grünes & Süßes

Bunte Tomaten | Wassermelone | Schafskäse
Crêpe | Pfifferling | Kaiserschoten
Erdbeere | Holunderblüte
Himbeere | Ricotta
Blaubeere | Haselnuss
Veggiemenü 44,-€

Freitag 19. Juli & Samstag 20. Juli
15 Köstlichkeiten

3 Kleine Vorspeisen
3 Kleine Süppchen
3 Kleine Pastagerichte
3 Kleine Hauptgerichte
3 Kleine Desserts
5x3=59 | 4x3=49 | 3x3=39

Jeden 2. Mittwoch im Monat 18:30 Uhr
Am langen Tisch

10.01. | 13.02. | 13.03. | 10.04. |
08.05. | 12.06. | 10.07.

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

Sie reservieren einen Platz
und wir freuen uns mit Ihnen auf
amüsante, fröhliche und ungezwungene
Stunden an einem gemeinsamen Tisch
bei angeregten Gesprächen,
leckerm Essen und
passenden Getränken

Zeit für Neues...

Änderungen sind manchmal nötig,
manchmal wichtig und manchmal
ist es einfach an der Zeit dafür.

1995 sind wir nach Remscheid in die
Böker Villa in der Brüderstraße gekommen-
2001 haben wir den 1. Michelin-Stern im Bergi-
schen Land erhalten und bis heute gehalten.
Zusätzlich unser Bistro, früher Fifty Six jetzt
Herzhaft, geführt. Nun ändern wir das Konzept:



Das Genuss Restaurant verbindet beide Küchenstile
und wir bringen unser ganzes Wissen sowie
unsere langjährige Erfahrung darin zum Ausdruck.

Übrigens:
Sie können jetzt auch Barrierefrei
unser Restaurant und Toiletten erreichen

Präsente zum Verschenken

Sie suchen noch ein
außergewöhnliches
Geschenk?
Schauen Sie doch mal vorbei...

Frühjahr / Sommer 2019

Mittwoch 10.01.	Am langen Tisch
11.01. & 12.01.	Winterblues
Freitag 25.01.	Trüffelduft liegt in der Luft*
Samstag 09.02.	Kochen macht Freude*
Mittwoch 13.02.	Am langen Tisch
Valentin 14.02.	Farben der Liebe
Freitag 22.02.	Atlantik Hummer*
06.03.-18.04.	Menü zur Fastenzeit
Samstag 09.03	Whisky Tasting*
Mittwoch 13.03.	Am langen Tisch
Samstag 23.03.	Küchentreffen*
Dienstag 02.04.	Kochen macht Freude*
Mittwoch 10.04.	Am langen Tisch
Karfreitag 19.04.	Fischers Fritze
Samstag 20.04.	April, April....
Mittwoch 08.05.	Am langen Tisch
Muttertag 12.05.	Köstliche Vielfalt
24.05. & 25.05.	Spargel Zeit
Donnerstag 30.05.	Genuss- Scheune*
Mittwoch 12.06.	Am langen Tisch
Freitag 21.06.	Bergische Mittsommernacht*
Mittwoch 10.07.	Am langen Tisch
12.07. & 13.07.	Grünes & Süßes
19.07. & 20.07.	15 Köstlichkeiten

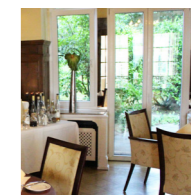
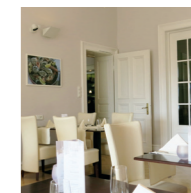
Bitte reservieren Sie rechtzeitig

Bei mit * gekennzeichneten Menüs und Aktionen wird
die Reservierung mit der Überweisung des Menüpreises
spätestens 14 Tage im Voraus verbindlich gültig.

Bankverbindung Stadtparkasse Remscheid
Swift-BIC WELADEDXXXX
IBAN: DE 08 3405 0000 0000 0845 58



Heldmann & Herzhaft
Restaurant



Frühjahr - Sommer 2019

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch

Ulrich Heldmann
Brüderstraße 56 42853 Remscheid
Tel: 0 21 91 / 29 19 41
info@heldmann-herzhaft.de
www.heldmann-herzhaft.de

11. & 12. Januar

Winterblues

Thunfisch | Limone | Feldsalat
Sellerie- Gewürz- Suppe
Senfrostbraten| Bratkartoffeln
Schokoladenmousse | Ananas
Wintermenü 39,-

Freitag, 25. Januar

Trüffelduft liegt in der Luft*

Thunfisch | Gurke | Trüffel
Bergisches Ei | geräucherte Kartoffel | Trüffel
Kikok- Huhn | Spinat | Trüffel
Eifeler Hirsch | Rotkohl | Trüffel
Kürbis | Zartbitterschokolade
Trüffelmenü 89,-

Samstag 9. Februar 10:00 Uhr

Kochen macht Freude*

Kochseminar mit Ulrich Heldmann
Saibling | Fenchel | Orange
Kikok- Huhn | Spätburgunder | Wurzelgemüse
Mandelcreme | Riesling | Exotische Früchte
Kochfreude für 120,-
Möchten Sie jemanden zum Essen einladen?
Menü inkl. Getränke für die Begleitperson 70,-

Valentin, 14. Februar

Die Farben der Liebe

Rindercarpaccio mit Pilzen und Parmesan
Winterkabeljau | Rote Beete
Entenbrust | Möhren
Cêpe Suzette
Valentin Menü 44,-

Freitag, 22. Februar

Atlantik Hummer*

Hummer | Fenchel | Zitrusvinaigrette
Hummerravioli | Möhre | Ingwer
Hummersüppchen | Hummerchip | Avocado
Hummer | Bunte Linsen | Curry
Campari Orange
Hummermenü 89,-

6. März- 18. April

Menü zur Fastenzeit

Rote Beete | Ziegenkäsekrapfen | Haselnuss
Zweierlei Süppchen
Dorade | Fenchel | Kartoffel | Kirschtomate
Rhabarber | Himbeere
Fastenzeit Menü 44,-

Samstag, 9. März

Whisky Zeitreise*

Einlass 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr
6 Single Malts aus 23 Jahren
mit Stefan Kalischke & Dennis Schmitz
Geräucherter Ente | Sellerie
Tasting
Kalbshaxe | Wirsing
Tasting
Birne | Espresso | Zimt
Tasting
Tasting & Menü 79,-

Samstag, 23. März

Küchentreffen*

Unter dem Motto Heldmanns Klassiker
laden wir Sie wieder in unsere Küche ein!
Für alle diejenigen Gäste, die „mal schnuppern“
möchten, wie es hinter der sonst geschlossenen Küchen-
tür abläuft, Tipps von den Profis erfragen möchten
und genießen wollen
Erleben & Genießen 65,-

Dienstag, 2. April 18:00 Uhr

Kochen macht Freude*

Kochseminar mit Ulrich Heldmann: Ostermenü
Eigelb-Raviolo | Spargel | Kaviar
Lamm | Polenta | Blattspinat
Ricotta | Rhabarber | Himbeere
Kochfreude für 120,-€
Möchten Sie jemanden zum Essen einladen?
Menü inkl. Getränke für die Begleitperson 70,-

Karfreitag, 19. April

Fischers Fritze

Rote Garnele „Orientalisch“
Jakobsmuschelravioli | Zitronenbutter | Spinat
Medaillon von Saibling & Zander | Spargel
Steinbeißer im Ciabattamantel | Kaiserschoten
Mandelblätter | Vanillecreme | Erdbeeren
Fischmenü 59,-

Ostersamstag, 20. April

April, April...

...der weiß nicht was er will
Rote Garnele „Orientalisch“
oder Rindertatar | Wachtelspiegelei
Jakobsmuschelravioli | Zitronenbutter | Spinat
oder Eigelbravioli | Kikok- Huhn
Medaillon von Saibling & Zander | Spargel
oder Osterlamm | Wirsingköpfchen
Mandelblätter | Vanillecreme | Erdbeeren
oder Kleine Käseauswahl
Oster Menü 55,-

Muttertag, 12. Mai

Köstliche Vielfalt

Einlass 12:00 | Beginn 12:30 Uhr
Viele kleine Köstlichkeiten
von unserem Buffet
Vorspeisen & Süppchen,
Fisch, Vegetarisches & Fleischgerichte
Desserts
Muttertagmenü 49,-

Freitag 24. Mai & Samstag 25. Mai

Spargel Zeit

Spargel | Fjord Forelle | Limone
Spargel | Tomatensud | Dorade
Spargelsuppe | Kikok- Huhn |
Spargel | Kalbsrücken
Erdbeeren | Grieß
Spargelmenü 55,-

Donnerstag 30. Mai

Genuss- Scheune*

Bauernhof Kempe
Einlass 12:00 Uhr | Beginn 12.30 Uhr
Heldmann & Herzhaft,
Villa Paulus & Restaurant Kromberg
Die Köche der drei Restaurants erwarten Sie mit
ausgesuchten Leckereien in der Scheune
auf dem Bauernhof Kempe
Erleben & Genießen 79,90

Freitag 21. Juni

Bergische Mittsommernacht*

Da wir nicht wissen, wie der Sommer im Bergischen
so wird, verwöhnen wir Sie entweder
mit einem Grillfest oder einem Küchentreffen
Lassen Sie sich überraschen
Erleben & Genießen 65,-