



MENÜVORSCHLÄGE FEBRUAR- MÄRZ 2019

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionales Menü

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Mohn | Feldsalat
Kikok-Huhn Consommé mit Pilzravioli und Gemüsestreifen
Kross gebratenes Spanferkel mit Wirsing und Pillekuchen
Quarkklößchen mit Zimtmorellen und Mädesüß- Eis

€ 54,-

Heldmanns Klassiker

Lauwarm marinierter Fjord- Lachs mit Avocado
Gebratener Kabeljau mit Rieslingkraut
Rosa Entenbrust mit Kartoffelplätzchen und glasierten Möhren
Birnentarte mit Schokoladensauce und Rahm- Eis

€ 68,-

Mediterranes Menü

Carpaccio vom Rind mit Pesto und Salat
Crespelle mit Kirschtomaten, Büffel- Mozzarella, Kapern und Sardellen
Rosa gebratene Lammhüfte mit Frühlings-Ratatouille und Römischen Nocken
Haselnuss-Nougatparfait mit marinierten Orangen

€ 64,-

Heldmann Empfehlungen

Rote Garnelen mit Mango- Chutney ,Thai- Curry und Fenchel
Bretonischer Seeteufel auf Beluga- Linsen
Bergisches Rinderfilet mit Blattspinat und Kartoffelgratin
Gebackene Mandelblätter | Ananas | Kokos | Curry

€ 74,-

