

MENÜVORSCHLÄGE
NOVEMBER- DEZEMBER 2018
(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionales Menü

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Mohn
Gänseconsommé mit Schmalzklößchen und Gemüsestreifen
Kross gebratenes Spanferkel mit Wirsing und Pillekuchen
Äpfel | Butterstreusel | Vanille- Creme Fraîche
€ 54,-

Heldmanns Klassiker

Ceviche von der Fjord Forelle mit Avocado
Gebratener Kabeljau mit Rieslingkraut
Bergisches Rehnüsschen mit Schwarzwurzeln und Kürbispüree
Birnentarte mit Zwetschgensorbet und Weißer Kaffeesoße
€ 68,-

Advent Menü

Carpaccio vom Rind mit Pesto und Feldsalat
Kürbissuppe mit Kernen und Öl
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Serviettenknödel
Nougatparfait mit Punschpflaumen und Orangen
€ 64,-

Winter Menü

Rote Garnelen mit Mango- Chutney und Thai- Curry
Bretonischer Seeteufel auf Beluga- Linsen
Bergisches Rinderfilet mit Blattspinat und Kartoffelgratin
Ananas | Kokos | Curry
€ 74,-

