



## MENÜVORSCHLÄGE SEPTEMBER-OKTOBER 2021

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

### *Regionales Menü*

Marinierte Lachsforelle mit Möhren- Kohlrabi- Salat und Holunderblütenvinaigrette  
Bergische Kartoffelsuppe mit Lauch und Kottenwurst  
Spanferkelrücken mit Rahmwirsing und Pillekuchen  
Mohnkuchen mit Kirschen und Mädesüß- Eis  
€ 64,-

### *Heldmanns Klassiker*

Gebratener Kabeljau mit Roter Bete und Blutwurst  
Kürbissuppe mit Fjord Lachs  
Rosa Entenbrust auf dem Rübenfeld mit Erbspüree  
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Zimtblüten- Eis  
€ 74,-

### *Mediterranes Menü*

Vitello Peperonata mit Pinienkernen und Rosinen  
Mailänder Risotto mit Garnelen  
Lammhüfte auf Ratatouille mit Polenta  
Semi fredo von Mandeln und Rosinen mit Spumante- Sabayon und Weintrauben  
€ 69,-

### *Heldmann Empfehlungen*

Brokkoli CousCous mit Granatapfel, Dorade Royale und Garnele  
Bretonischer Seeteufel auf bunten Linsen  
Eifeler Hirschrücken mit Pilzen, Bohnen und Kartoffel- Gratin  
Apfeltarte mit Calvados-Sauce und Schlehen- 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.