

MENÜVORSCHLÄGE FEBRUAR-APRIL 2026

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionaler Genuss

Kikok- Hühnchen | Linsen | Feldsalat

Selleriesuppe | Haselnüsse

Bergischer Rinderbraten | Paprikakraut | Kartoffelpüree

Birnen- Streusel | Mädesüß- Eis

€ 69,-

Heldmann Klassiker

Warm geräucherter Hiddenfjord- Lachs | Rote Bete | Apfel | Gurke

Kürbissuppe | Ingwer | Madras Curry | Kürbiskern-Öl | Kürbiskerne

Rosa Entenbrust | Holunder- Apfel-Rotkohl | Kartoffel- Ricotta-Knödel

Zimtblüten Creme Brûlée | Äpfel | Schlehen- Sorbet

€ 79,-

Mediterranes Menü

Carpaccio vom Rind | Feldsalat | Pilze | Parmesan

Dorade Royal | Blattspinat | Möhren-Rosmarin- Sud

Rosa Gebratene Lammhüfte | Spitzkohl | Kartoffelgratin

Ricotta- Klößchen | Orangen | Marone-Karamell- Eis

€ 88,-

Genuss Momente

Jakobsmuschel | CousCous | Oliven | Getrocknete Tomaten | Kapern

Bretonischer Seeteufel | Blumenkohl | Thai- Curry Sauce

Bergischer Rinderrücken | Rosenkohl | Schwarzwurzeln | Maronenpüree | Heldmann Jus

Zartbitter Mousse | Kaffee- Kardamom- Esi | Apfel- Feigen- Kompott

€ 108,-

Zu den Menüs reichen wir vorab eine Brotauswahl und einen Dip.

Bei allen Menüs könnten noch Änderungen vorkommen,
falls wir irgendwelche Produkte nicht in unserer gewünschten Qualität erhalten.

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 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 Sonderwünsche eingehen können.