

Freitag 16. & Samstag 17. August

### Heimatgefühle

Bergische Stulle  
Forelle | Meerrettich | Dinkelbrot

Buchweizenpfannkuchen  
Alte Tomatensorten | Bergischer Schafskäse  
Bergisches Perlhuhn-Kotelette | Erpelschlot  
Rote Grütze | Mädesüß- Eis  
Menü 45,-

Donnerstag 22. & Freitag 23. August

### Sommer & Meer

Carpaccio von Fjord Lachs und Seeteufel  
Meeresfrüchte Salat  
Dorade Royal | Ratatouille  
Aprikosentarte | Rahm- Eis  
Menü 45,-

Samstag, 07. September

### Vive la Loire

Degustationsmenü  
Moderation Christophe Luc Menou  
  
Tatar au saumon | crème fraîche  
Coquilles St. Jacques | épinards  
Poulet au vin rouge | purée de célerie  
Club du cerf | gratin de pommes de terre  
Tarte aux pommes | crème glacée au chocolate

19:00 Uhr | Einlass 18:30 Uhr  
Menü mit 5 Glas korrespondierenden Wein,  
Selters und Kaffee  
Probieren und Genießen 89,-

Freitag 13. September

### Kaffeekränzchen Herzhaft\*

Zugunsten Aktion Kinderpläne  
Servieren wir ein Menü rund um den Kaffee.  
Kaffee-CousCous | Studentenfutter | Wachtel  
Panierte Auberginen | Kaffeebutter  
Kaffee-Crêpe | Waldpilze  
Rehnüsschen: Birnen | Bohnen | Speck | Kaffeerahm  
Remscheider Espresso: Parfait | Sabayon | Kirschen  
  
Stephanie und Lorenzo Rigano erzählen über ihre Kaffee-  
liebe und warum Kaffee für sie ein magisches Elixier ist.  
19:00 Uhr | Einlass 18:30 Uhr  
Menüpreis & Kaffee 59,- / Spende davon 10,-

Freitag, 20. September

### Küchentreffen\*

Unter dem Motto:  
„Rund ums Mittelmeer“  
laden wir Sie wieder in unsere Küche ein!  
Für alle diejenigen Gäste, die „mal schnuppern“  
möchten, wie es hinter der sonst  
geschlossenen Küchentür abläuft, Tipps von den Profis  
erfragen möchten und genießen wollen  
19:00 Uhr | Einlass 18:30 Uhr  
Erleben & Genießen 65,-

Donnerstag, 03. Oktober

### Herbstfreuden\*

Eine Küchenparty unter dem Motto:  
„Die besten Klassiker von  
Heldmann & Herzhaft und der Villa Paulus“.  
An vielen Stationen in der Eingangshalle und der Küche  
der Villa Paulus, bei einem warmen Herbst auch auf der  
Terrasse, servieren Ihnen die Köche beider Restaurants  
die Klassiker beider Küchen.  
17:30 Uhr | Einlass 17:00 Uhr  
Erleben und Genießen 69,90

11. & 12. Oktober

### Degustations- Menü\*

Moderation Jacques Weindepot  
Garnele Orientalisch  
CousCous | Aubergine | Joghurt  
Roulade von Saibling & Zander  
Kürbis | Riesling  
Kikok- Huhn  
Karottenbutter | Anis | Brokkoli  
Hirschkeule  
Rote Bete | Kartoffel | Preiselbeere  
Haselnuss Palatschinken  
Zwetschge | Mädesüß  
Menü & 10 Weine zum Probieren, Selters & Kaffee  
Anmeldung im Jacques Weindepot  
0202/ 746239 oder luentenbeck@jacques.de

Samstag, 26. Oktober 10:00 Uhr

### Kochen macht Freude\*

Ulrich Heldmann  
führt Sie in die Geheimnisse unserer Küche ein  
und kocht ein Menü in 3 Gängen mit Ihnen.  
Im Anschluss genießen wir dieses Menü in gemeinsamer  
Runde mit den passenden Weinen  
Kochseminar 120,-€

Möchten Sie jemanden zum Essen einladen?  
Menü inkl. Getränke für die Begleitperson 70,-

08. & 09. November | 15. & 16. November

### Gänsezeit

Gans in 2 Gängen serviert 38,-  
I. Gänsebrust  
mit Maronenpüree und Bratapfel  
II. Gänsekeule  
mit Kartoffelknödeln und Rotkraut  
Und natürlich servieren wir auch leckere Vorspeisen,  
Suppen und Desserts rund um die Gans in 2 Gängen

Mittwoch, 04. Dezember

### Advent - Küchentreffen

Für die Weihnachtsfeier,  
den Mädels- oder Männerabend  
oder weil man lecker Essen möchte, ohne Grund...

Wir laden Sie wieder in unsere Küche ein!  
Für alle diejenigen Gäste, die „mal schnuppern“  
möchten, wie es hinter der sonst geschlossenen  
Küchentür abläuft, Tipps von den Profis erfragen  
möchten und genießen wollen

3 Vorspeisen | 2 Suppen | 2 Pasta-Gerichte  
3 Fleischgerichte | 3 Desserts

19:00 Uhr | Einlass 18:30 Uhr  
Erleben & Genießen 49,-

Weihnachten 26. Dezember

### Weihnachtsgenuss

Parfait von der Gänseleber  
Preiselbeeren | Apfel | Feldsalat  
Jakobsmuschelravioli  
Rote Garnele | Anis- Sud  
Kross gebratener Zander  
Champagnerkraut | Kartoffeln  
Hirschrücken  
Rotkohl | Schwarzwurzeln | Portwein  
Weiße Schokolade  
Passionsfrucht | Marone | Rosmarin  
mittags 12:00-14:00 | abends 18:00-21:00

Weihnachtsmenü 5 Gänge 89,-  
Weihnachtsmenü 4 Gänge 74,-  
Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgericht | Dessert  
Weihnachtsmenü 3 Gänge 59,-  
Vorspeise | Hauptgericht | Dessert

31. Dezember  
**Silvester Party\***

In entspannter Atmosphäre das Jahr ausklingen lassen und kulinarisch dabei verwöhnt werden - was will man mehr?

Bei unserer Silvester Party kreiert Ulrich Heldmann mit seiner Crew 15 verschiedene leckere kleine Gerichte aus edelsten Produkten. Abgerundet wird die Party von einem Feuerwerk um Mitternacht.

Erleben & Genießen 120,-  
Einlass 19:00 Uhr | Beginn 19:30  
Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung mit, ob Sie vor 24:00 Uhr gehen oder mit uns in das neue Jahr feiern

Am 2. Mittwoch im Monat  
**Am langen Tisch**  
11.9. | 09.10. | 13.11.

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, ungezwungene Stunden an einem gemeinsamen Tisch bei angeregten Gesprächen, leckerem Essen und passenden Getränken  
19:00 Uhr | Einlass 18:30 Uhr

## Präsente zum Verschenken

Aromatisierte Natursalze  
Gewürzmischung  
Salatdressing  
Konfitüren  
Kalbsjus  
Mango-Chutney  
Bärlauch- Pesto

Weine aus unserem Sortiment

In enger Zusammenarbeit bieten wir  
Rigano Café Spezialitäten  
Hausbrennerei Roth Digestif  
Spirit of Spice Gewürze  
Argan- Öl | Jordan Olivenöl | Oliven  
Badischer Balsamico | Ahr- Essig Deutzerhof  
Jahrgangs- Sardinen | Kapern | Fenchel Pesto...

Schauen Sie in unserer Lounge vorbei und lassen sich inspirieren

Gerne bereiten wir Ihnen individuelle Gutscheine für Events oder Wertgutscheine

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

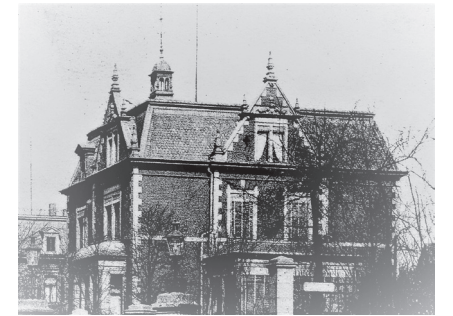
## Herbst / Winter 2019

16. & 17.08. Heimatgefühle  
22. & 23.08. Sommer & Meer  
07.09. Vive la Loire\*  
11.09. Am langen Tisch  
13.09. Kaffeekränzchen Herzhaft\*  
20.09. Küchentreffen\*  
03.10. Herbstfreuden\*  
09.10. Am langen Tisch  
11. & 12.10. Degus. Jacques' Wein-Depot  
26.10. Kochen macht Freude\*  
08. & 09.11. Gänsezeit  
13.11. Am langen Tisch  
15. & 16.11. Gänsezeit  
04.12. Advent- Küchentreffen\*  
26.12. Weihnachtsgenuss  
31.12. Silvesterparty\*

### 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

Herbst | Winter 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