

Schöne Stunden 2025

Sich selbst oder Freunde verwöhnen mit unserem

Mittwoch & Donnerstag

Menü Surprise

Brot & Dip

Vorspeise | Hauptgericht | Dessert

Menü in 3 Gängen 45

17. Januar – 7. Februar

Winter Freuden

Hiddenfjord- Lachs | Fenchel | Mandarine | Dillcreme

Kartoffel- Lauch- Suppe | Croutons

Panzarotti | Blattspinat | Ricotta | Kürbissauce

Kikok- Huhn | Frikassee | Rote Bete | Winterpilze

Zimtcreme | Punschpflaumen | Quitten Sorbet

4 Gänge 65 | 5 Gänge 79

Samstag, 8. Februar

Einlass 18:30 Beginn 19:00

Trüffel - Genuss*

Reh Pastete | Leber | Pistazien | Trüffel

Lofoten Skrei | Rote Bete Graupen | Trüffel

Eigelb- Raviolo | Spinat | Trüffel

Bergisches Kalb | Ragout Fin | Schwarzwurzeln | Trüffel

Gebrannter Schoko-Trüffel | Marone | Schlehen- Sorbet

Trüffelgenuss 120,-

Freitag, 14. Februar

Herzenssache Valentin

Vitello Limone | Roma Salat | Kirschtomaten

Suppen Paar

Dorade Royal | Risotto Milanese

Rosa Entenbrust | Maronenpüree | Spitzkohl | Möhren- Ingwer Sauce

Weißer Schokolade | Exotische Früchte | Passionsfrucht- Sorbet

4 Gänge 65 | 5 Gänge 79

Mittwoch, 26. Februar

Einlass 18:30 | Beginn 19:00 | Ende 22:00

Am langen Tisch

Leckerer Essen und nette Gesellschaft, Gespräche über kulinarische und andere Themen

Informationen zu dem Menü vom Profi?

Einfach einen oder mehrere Plätze reservieren,

und wir freuen uns auf amüsante, fröhliche, ungezwungene Stunden

an einem gemeinsamen langen Tisch bei angeregten Gesprächen,

leckerem Essen und passenden Getränken

An einem gemeinsamen Tisch servieren Ihnen ein

3- Gang Menü 45

Samstag, 1. März

Beginn 15:00 | Ende 21:30

Kochen macht Freude*

Schaumbrot von Räucherfischen | Rote Bete | Meerrettich

Torte von Frühjahrspilzen | Paprikasauce

Paella á la Heldmann | Kalb | Wachtel | Dorade | Garnele | Muscheln

Crème von weißer Schokolade | Rhabarberkompott | Himbeer- Sorbet

das Kochseminar mit Ulrich Heldmann

Zu dem 4- Gang Menü, dass wir Erarbeiten wird je ein Glas korrespondierender Wein

und Mineralwasser angeboten, ebenso ein Aperitif und Fingerfood

Mit einem Espresso gegen 21:00- 22:00 Uhr wird der Tag beendet

Kochfreude für 170,-€

Möchten Sie jemanden zum Essen einladen?

Menü inkl. Mineralwasser, 4 Glas Wein und Espresso für die Begleitperson 90,-

Freitag, 14. März

Einlass 18:30 | Beginn 19:00 | Ende 22:00

Nordsee- Krimi *

Tatar von Matjes | Rote Bete | Gurken Relish

Schellfisch | Selleriepüree | Senfsauce

Lammhüfte | Kartoffeln | Birnen | Bohnen | Speck

Friesencreme | Rote Grütze | Mandelgebäck

Menü Heldmann & Herzhaft | Lesung Manuela Sanne

Erleben & Genießen 90

Mittwoch, 2. April

Einlass 18:30 | Beginn 19:00 | Ende 22:00

Am langen Tisch

Leckeres Essen und nette Gesellschaft, Gespräche über kulinarische und andere Themen

Informationen zu dem Menü vom Profi?

Einfach einen oder mehrere Plätze reservieren,

und wir freuen uns auf amüsante, fröhliche, ungezwungene Stunden

an einem gemeinsamen langen Tisch bei angeregten Gesprächen,

leckerem Essen und passenden Getränken

An einem gemeinsamen Tisch servieren Ihnen ein

3- Gang Menü 45

Karfreitag, 18. - Ostersonntag 20. April

Abend- Mahl

Wir servieren eine Auswahl

kleiner Vorspeisen, Zwischengerichte, Süsschen und Desserts

Sie wählen das Hauptgericht

Abend- Mahl 85

ohne Süsschen 79

ohne Zwischengang 74

Mittwoch, 30. April

Küchentreffen*

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

Erleben & Genießen 89

Sonntag, 11. Mai (Muttertag)

Einlass 17:00 | Beginn 17:30 Uhr

Buffet- Menü

Viele kleine Köstlichkeiten

von unserem Buffet Vorspeisen & Süsschen & Desserts
Sie wählen das Hauptgericht (Fisch, Fleisch, Vegetarisch)
Erleben und Genießen 85

Mittwoch, 28. Mai (vor Himmelfahrt)

Rund ums Mittelmeer

Fisch & Krustentiere

5 Gang Menü 85

Mittwoch, 18. Juni (vor Fronleichnam)

Bergischer Sommer *

Einlass 18:30 | Beginn 19:00 Uhr

Da wir nicht wissen, wie der Sommer im Bergischen so wird,
verwöhnen wir Sie entweder mit einem Grillfest oder einem Küchentreffen
Lassen Sie sich überraschen
Erleben & Genießen 95,-

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

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.

Swift-BIC WELADEDXXX

IBAN: DE 08 3405 0000 0000 0845 58