



MENÜVORSCHLÄGE
SEPTEMBER -DEZEMBER 2019
(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionales Menü

Bergische Stulle von der geräucherten Forelle mit Meerrettich und Radieschen
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuteromelette
Geschmorte Ochsenbacken mit Wirsing und Pillekuchen
Haselnuss- Halbgefrorenes mit Holunder Birne
€ 58,-

Heldmanns Klassiker

Bergischer Lachsforelle mit Fenchel und Holunderkapern
Kross gebratener Zander auf Rieslingkraut mit Heldmanns Fischsauce
Kalbsrücken im Rübenfeld mit Waldpilzen
Apfeltarte mit Espressosabayon und Rahm- Eis
€ 78,-

Kürbis Menü

Kürbis- Süppchen mit Kürbiskern-Öl, Kürbiskernen und Shrimps
Kürbis-Risotto mit Dorade Royal
Entenbrust mit Kürbispüree und gebratenem Weißkohl
Kürbiskernblätter mit Mandelcreme, Zwetschgenkompott und -Sorbet
€ 68,-

Mediterranes Menü

Carpaccio vom Rind mit Wildkräuterpesto, Pilzen und Feldsalat
Pilzravioli in Fenchel- Estragon- Sud mit Pilzen und Rucola
Rosa gebratene Lammkeule auf Gemüse Bulgur
Ricotta- Klößchen mit Holunder und Rahm- Eis
€ 68,-

Heldmann Empfehlungen

Rote Garnelen „Orientalisch“
Bretonischer Seeteufel | Bunte Linsen
Eifeler Hirschrücken | Selleriepüree | Birnen-Bohne-Speck
Bergischer Wald | Haselnuss | Waldkräuter
€ 88,-

