

MENÜVORSCHLÄGE SEPTEMBER- OKOTBER 2026

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionaler Genuss

Roulade von Räucherfischen | Gurke | Dill
Kartoffel- Lauch- Suppe | Algen
Bergischer Tafelspitz | Rote Bete- Graupen | Meerrettichsauce
Pflaumenstreusel | Kastanien- Eis
€ 69,-

Heldmann Klassiker

Geräucherter Fjord- Lachs | Rote Bete | Apfel | Gurke
Hokkaido Kürbissuppe | Kürbiskerne | Kürbiskern- Öl | Kräuterklobchen
Bergisches Rind | Kartoffelgratin | Bohnengemüse
Topfenknödel | Zwetschgenröster | Mädesüß- Eis
€ 79,-

Mediterranes Menü

Carpaccio vom Rind | Feldsalat | Parmesan
Crespelle | Ricotta | Blattspinat | Tomate
Rosa Entenbrust | Kürbis- Risotto | Spitzkohl
Kaffee- Kardamom- Eis | Feigen | Espressosabayon
€ 88,-

Genuss Momente

Jakobsmuschel | CousCous | Paprika | Zucchini
Bretonischer Seeteufel | Blumenkohl | Thai- Curry Sauce
Bergisches Reh | Rosenkohlblätter | Selleriepüree |
Herbstpilze | Heldmann Jus
Dunkle Schokoladen Creme Brûlée | Quittenmus | Birnen | Zimtblüten- Eis
€ 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.