

## Menüvorschläge Frühjahr-Sommer 2013

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Ihnen im Folgenden unsere Menüvorschläge für die Saison Frühjahr / Sommer 2013 präsentieren zu dürfen.

Aus Ihren Anregungen heraus haben wir diese etwas umgestaltet, um Ihnen mehr Flexibilität zu bieten. So haben wir nun **Classic-Menüs** und **Special-Menüs** zusammengestellt, die Ihnen verschiedene Kombinationen ermöglichen. Selbstverständlich sind wir weiterhin für Ihre persönlichen Vorschläge offen und beraten Sie bei Ihren individuellen Menüwünschen.

Bitte sprechen Sie Ihre Menüauswahl sowie Personenzahl mindestens sieben Tage vor der Veranstaltung mit uns verbindlich ab. Änderungen in der Anzahl der teilnehmenden Gäste bis zu 10% nehmen wir bis einen Tag vor der Veranstaltung an, ansonsten müssen wir Ihnen die Anzahl der ursprünglich angegebenen Personen berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Gerne empfehlen wir Ihnen zu Ihrem Menü auch passende Weine. Dazu haben wir Ihnen aus unserem umfangreichen Weinangebot einige Empfehlungen herausgesucht. Wir freuen uns, wenn Ihnen diese zusagen, senden Ihnen bei Interesse aber auch selbstverständlich unsere komplette Weinkarte zu. Die Vorwegauswahl ermöglicht uns eine noch bessere Vorbereitung und Ihnen einen noch perfekteren Genuss.

Viel Spaß bei der Auswahl und beim Appetitholen wünscht Ihnen

Ihr Team vom Heising & Adelmann

Kontakt:

Heising und Adelmann Friesenstr. 58-60 50670 Köln

Tel.: 0221-130 94 24 Fax: 130 94 25

E-Mail: [info@heising-und-adelmann.de](mailto:info@heising-und-adelmann.de)

## Classic-Menüs

Unsere Classic-Menüs setzen sich aus den Lieblingsgerichten unserer Gäste zusammen, die wir meistens auch auf unserer regulären Speisekarte führen. Dadurch stehen Ihnen diverse Kombinations- und Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung, was die Menüzusammenstellung flexibel und attraktiv macht.

Kombinationsmöglichkeiten:

2 Vorspeisen zur Wahl

3 Hauptgänge zur Wahl (Fisch, Fleisch, vegetarisch)

2 Desserts zur Wahl

Bei Gruppen ab 20 Personen benötigen wir außerdem die exakte Anzahl der jeweiligen Speisen bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung. Bei Gruppen bis 19 Personen kann eine Auswahl durch die Gäste auch vor Ort geschehen. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir dann eine gewisse Vorlaufzeit in der Küche benötigen und es unter Umständen auch einmal zu Engpässen bei einem Gericht kommen kann.

Im Folgenden geben wir Ihnen ein paar Menüempfehlungen, die sich bisher sehr gut bewährt haben. Im Anschluss daran führen wir unsere Speisen einzeln auf, aus welchen Sie Ihr individuelles Menü zusammenstellen können.

## Special-Menüs

Unsere Special-Menüs haben wir etwas hochwertiger gestaltet und in der Zusammenstellung nach unserem Geschmack optimal arrangiert. Selbstverständlich gehen wir jedoch gerne auf Ihre Änderungswünsche ein.

Da die Speisen zum einen aufwendiger in der Vorbereitung sind, zum anderen wir auch speziell für das jeweilige Menü einkaufen, bitten wir um Ihr Verständnis, dass eine konkrete und für eine Gruppe einheitliche Auswahl im Vorfeld erfolgen muss. (1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert).

Sollten Sie im Hauptgang Auswahlalternativen für Ihre Gäste wünschen, so ermöglichen wir dies gerne nach Rücksprache mit unserem Küchenchef (manche Speisen erfordern z.B. eine gewisse Mindestanzahl). Vorspeise und Dessert sollten einheitlich gewählt werden.

Die Special-Menüs sind ab einer Anzahl von 12 Personen zu den angegebenen Preisen zu realisieren. Für kleinere Gruppen bereiten wir sie nach Absprache gerne zu, sofern die Einkaufsmöglichkeiten dies hergeben. Der Preis kann in bei Gruppen unter 12 Personen ggfs. etwas abweichen.

Bemerkungen:

**(V)** = vegetarisch, **(S)** = saisonabhängig

Die Jahrgänge der Weine unterliegen Änderungen.

**Unsere Menüempfehlungen**

**Classic-Menü S-1**

Brunnenkresse-Crèmesuppe

oder

Gazpacho andaluz **(S)**



Maishähnchenbrust mit Spargelrisotto und zweierlei Trüffelsaucen

oder

Schollenfilet auf weißem Spargel mit Butterkrabben und Petersilienkartoffeln **(S)**

oder

Spargelrisotto mit gebackenem Saisongemüse **(V)**



Zitronengras-Crème brûlée

oder

Erdbeer-Tiramisu mi Rhabarber **(S)**



Preis als 3-Gang-Menü: 32,00 € (brutto)

(netto 26,89 €, zzgl. 19 % MwSt.)

**Weinempfehlung:**

Tenuta Roveglia

2011 Trebbiano di Lugana

D.O.C. Lombardei, Gardasee, Italien

Preis pro 0,75 l: 23.00 € (brutto)

(netto 19,33 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Classic-Menü S-2**

Gebratene Scampi mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und zweierlei Pesto  
oder

Vitello Puttanesca

(mariniertes Kalbfleisch mit Tomaten-Kapern-Oliven-Salsa)



Barbarie-Entenbrust mit asiatischem Wokgemüse, Basmatireis und Orangen-Ingwerjus  
oder

Kabeljaufilet mit Blattspinat und Kartoffelpüree auf Meerrettichschaum

oder

Edelpilzcrepelle mit geschmorten Kirschtomaten und Rosmarinbutter **(V)**



Kokos-Mango-Törtchen mit gebackenen Erdbeeren **(S)**

oder

Irish Coffee-Mousse mit Bananeneis



Preis als 3-Gang-Menü: 39,50 € (brutto)  
(netto 33,19 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißwein:

Weingut Gunderloch

2011 Grauburgunder trocken, Rheinhessen

Preis pro 0,75 l: 23.50 € (brutto)  
(netto 19,75 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Château de Fontségugne

2009 Côtes du Rhône, Frankreich

Preis pro 0,75 l: 24.00 € (brutto)  
(netto 20,17 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Classic-Menü S-3**

Büsumer Krabbensalat mit Räucherlachstartar, Avocadocrème und Kartoffelplätzchen  
oder

Gebratene Lammfilets mit „Baba Ghanoush“ (Püree von geräucherten Auberginen),  
Kichererbsensalat und Gewürz-Joghurtsauce



Argentinisches Rumpsteak mit grünen Bohnen,  
gebackenen Kartoffelspalten und Rotwein-Schalottenjus  
oder

Thunfischfilet auf Gemüse-Cous cous,  
mit sautierten Kirschtomaten, Joghurtsauce mit Koriander und Gurke  
oder

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Tortellini  
mit grünem Spargel und getrüffeltem Tomatenbutter



Bananen-Kokos-Strudel an Schokoladen-Ingwer-Sorbet und Ananasragout  
oder

Biskuitrolle mit Himbeermousse auf Vanillesauce und Limettensorbet



Preis als 3-Gang-Menü: 42,00 € (brutto)  
(netto 35,29 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißwein:

Weingut Heger  
2011 Oktav, Grauburgunder Kabinett trocken, Baden

Preis pro 0,75 l: 28,00 € (brutto)  
(netto 23,53 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Château Lescalle  
2009 Bordeaux Supérieur, Frankreich

Preis pro 0,75 l: 32,00 € (brutto)  
(netto 26,89 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Special-Menü S-4**  
(3- oder 4-Gang-Menü)

Gefüllte Calamaretti mit Kartoffel-Oliven-Kapernterrine



Filet vom Seesaibling und gebratene Jakobsmuscheln auf zweierlei Spargel,  
Estragon-Kartoffelpüree und Hummerschaum **(S)**

und / oder

Iberico-Schweinerücken mit Kräuterkruste auf Sommerwirsing,  
dazu Dijonsenfkartoffeln und Rosmarinjus



Kokos-Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout **(S)**



Preis als 3-Gang-Menü: 44,50 € (brutto)  
(netto 37,40 €, zzgl. 19% MwSt.)

Preis als 4-Gang-Menü: 55,50 €  
(netto 46,64 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißweine:

Weingut Becker-Landgraf  
2011 Riesling trocken, QbA, J2, Rheinhessen

Preis pro 0,75 l: 22,00 € (brutto)  
(netto 18,49 €, zzgl. 19% MwSt.)



Weingut Künstler  
2010 Chardonnay trocken, (Barrique) Rheingau

Preis pro 0,75 l: 36,00 € (brutto)  
(netto 30,25 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Special-Menü S-5**  
(3- oder 4-Gang-Menü)

Gebratene Wachtelbrust auf getrüffeltem Apfel-Sellerie-Salat



Filet von der Lotte auf Safranpolenta  
mit Pulporagout und Chorizo an Bouillabaise-Sud

und / oder

Zweierlei vom Lamm (Carrée und geschmorte Schulter)  
auf Gemüse-Cous Cous, geschmorte Kirschtomaten und Minzjoghurt



Bananen-Kokos-Strudel mit Schokoladen-Ingwer-Sorbet und Ananasragout



Preis als 3-Gang-Menü: 48,00 € (brutto)  
(netto 40,34 €, zzgl. 19% MwSt.)

Preis als 4-Gang-Menü: 59,00 € (brutto)  
(netto 49,58 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißwein:

Weingut Künstler  
2011 Hochheimer Hölle, Riesling trocken, Rheingau

Preis pro 0,75 l: 28,00 € (brutto)  
(netto 23,53 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Château Charmail  
2006 Haut Médoc, Frankreich

Preis pro 0,75 l: 46,00 € (brutto)  
(netto 38,66 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Special-Menü S-6**  
(4- oder 5-Gang-Menü)

Entenstopfleberterrine mit hausgemachtem Orangen-Briôche und Portweingelee  
oder  
Thunfisch-Carpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safran-Fenchel-Salat



Offene Flusskrebbs-Ravioli mit zweierlei Spargel an Hummerschaum



Filet vom Steinbutt auf Kokos-Risotto mit Mango-Chili-Chutney  
und / oder

Argentinisches Rinderfilet (oder Rumpsteak vom Nebraska-Beef)  
mit Edelpilzcrepelle und Madeirasauce



Dessertvariation H&A



Preis als 4-Gang-Menü: 64,00 € (brutto)  
(netto 53,78 €, zzgl. 19% MwSt.)

Preis als 5-Gang-Menü: 82,00 € (brutto)  
(netto 68,91 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißwein:

Weingut Dr. Heger  
2011 Grauburgunder Spätlese trocken, Ihringer Winklerberg, Baden

Preis pro 0,75 l: 39,00 € (brutto)  
(netto 32,77 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Granja de Remelluri  
2007 Rioja Remelluri Reserva, DOC, Spanien

Preis pro 0,75 l: 39,00 € (brutto)  
(netto 32,77 €, zzgl. 19% MwSt.)

## Unsere Classics zur individuellen Kombination

<b><u>Suppen und Vorspeisen</u></b>	im 4-Gang-Menü	im 3-Gang-Menü
Gazpacho andaluz <b>(V)</b>	5,50 €	6,50 €
Brunnenkresse-Crèmesuppe <b>(V)</b>	5,50 €	6,50 €
Kalte Gurken-Minz-Suppe mit mariniertem Lachstartar	5,50 €	6,50 €
Spargelcrèmesuppe mit Scampi <b>(S)</b>	6,50 €	7,50 €
Vollwertsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Kresse und Kernen <b>(V)</b>	8,00 €	9,00 €
Herzhaftes Käseküchlein mit kleinem Salat <b>(V)</b>	9,50 €	10,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Rucolasalat <b>(V)</b>	10,00 €	11,00 €
Galette gefüllt mit Aubergine, Tomate, Basilikum und Ziegenkäse, dazu Oliventapenade <b>(V)</b>	10,00 €	11,00 €
Gebratene Scampi mit weißem Spargelsalat und Granatapfelsauce <b>(S)</b>	11,00 €	12,00 €
Gebratene Scampi mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und zweierlei Pesto	11,00 €	12,00 €
Büsumer Krabbensalat mit Räucherlachstartar, Avocadocrème und Kartoffelplätzchen	11,50 €	12,50 €
Gravad Lachs, hausgebeizt und mit Rote Bete mariniert, mit gebratenen Jakobsmuscheln und Dijonsenfauce	11,50 €	12,50 €
Marinierter Thunfisch und gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado-Mango-Salsa	11,50 €	12,50 €

## Suppen und Vorspeisen

	im 4-Gang-Menü	im 3-Gang-Menü
Roastbeefscheiben mit marinierten, gebratenen Pilzen und Zucchini-Kartoffelplätzchen	11,00 €	12,00 €
Gebratene Pfifferlinge mit Kartoffelsalat und Serranoschinken	11,00 €	12,00 €
Rindercarpaccio mit Rucola-Fenchelsalat, gehobeltem Parmesan und Zitronenvinaigrette	11,00 €	12,00 €
Gebratene Lammfilets mit „Baba Ghanoush“ (Püree von geräucherten Auberginen), Kichererbsensalat und Gewürz-Joghurtsauce	11,00 €	12,00 €
Vitello Puttanesca (mariniertes Kalbfleisch mit Tomaten-Kapern-Oliven-Salsa)	11,00 €	12,00 €

## Pasta, Risotto und Vegetarisches

	im 4-Gang-Menü	im 3-Gang-Menü
Tagliatelle mit Sommertrüffel <b>(V)</b>	11,00 €	18,00 €
Gemüselasagne mit Thymiancrème	11,00 €	18,00 €
Spaghetti aglio e peperoncino mit gebratenen Scampi	12,00 €	18,00 €
Penne mit gebratenen Jakobsmuscheln, frischem Spargel und Limonen-Safransauce <b>(S)</b>	12,00 €	19,00 €
Risotto mit Artischocken und Lammragout	12,00 €	18,00 €
Spargelrisotto mit gebratenen Scampi und Hummersauce <b>(S)</b>	12,00 €	18,00 €
Kalbsbrustravioli mit Pfifferlingen und Rosmarinbutter	12,00 €	18,00 €
Edelpilzcrepelle mit geschmorten Kirschtomaten und Rosmarinbutter <b>(V)</b>	11,00 €	16,00 €
Spinat-Ricotta-Tortellini mit grünem Spargel und getrüffeltem Tomatenbutter <b>(V)</b>	12,00 €	18,00 €
Spargelrisotto mit gebackenem Saisongemüse <b>(S, V)</b>	11,00 €	16,00 €

## **Fischgerichte**

im 4-Gang-Menü    im 3-Gang-Menü

Filet von der Dorade mit gebratenen Jakobsmuscheln, Peperonata, gebratene Gnocchi und Sardellen-Kapernbutter	14,00 €	20,00 €
Kabeljaufilet mit Blattspinat und Kartoffelpüree auf Meerrettichschaum	14,00 €	20,00 €
Schollenfilet auf weißem Spargel mit Butterkrabben und Petersilienkartoffeln <b>(S)</b>	14,00 €	20,00 €
Thunfischfilet auf Gemüse-Cous cous, mit sautierten Kirschtomaten, Joghurtsauce mit Koriander und Gurke	16,00 €	22,00 €

## **Fleischgerichte**

Maishähnchenbrust mit Spargelrisotto und zweierlei Trüffelsaucen <b>(S)</b>	12,00 €	18,00 €
Barbarie-Entenbrust mit asiatischem Wokgemüse, Basmatireis und Orangen-Ingwerjus	14,50 €	20,50 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Rahm-Pfifferlingen mit Schupfnudeln	14,50 €	20,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit grünen Bohnen, gebackenen Kartoffelspalten und Rotwein-Schalottenjus	15,50 €	21,50 €
Iberico-Schweinerücken mit Kräuterkruste auf Sommerwirsing, mit Dijonsenfkartoffeln und Rosmarinjus	16,50 €	24,00 €

<b><u>Desserts</u></b>	im 4-Gang-Menü	im 3-Gang-Menü
Zitronengras-Crème brûlée	6,00 €	7,00 €
Passionsfrucht-Crème brûlée	6,00 €	7,00 €
Geeiste Apfelsuppe mit Koriander und Zitronengras-Sorbet	6,00 €	7,00 €
Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarber <b>(S)</b>	6,00 €	7,00 €
Mango-Limetten-Tiramisu	6,00 €	7,00 €
Limettenparfait auf Orangen-Grand Marnier-Granité und Champagnereis	6,50 €	7,50 €
Erdbeer-Rhabarber-Ragout an Kokos-Panna Cotta und Basilikumschaum <b>(S)</b>	6,50 €	7,50 €
Irish Coffee-Mousse mit Bananeneis	6,50 €	7,50 €
Ofenschlupfer mit Rhabarber an Vanille-Minz-Schaum und Holunder-Granité	6,50 €	7,50 €
Kokos-Mango-Törtchen mit gebackenen Erdbeeren <b>(S)</b>	6,50 €	7,50 €
Apfelstrudel an Calvados-Wolke und Vanilleeis	6,50 €	7,50 €
Kokos-Himbeerküchlein mit Ananas-Sorbet	6,50 €	7,50 €
Erdbeer-Rhabarber-Risotto mit Joghurteis <b>(S)</b>	6,50 €	7,50 €
Bananen-Kokos-Strudel an Schokoladen-Ingwer-Sorbet und Ananasragout	7,00 €	8,00 €
Biskuitrolle mit Himbeermousse auf Vanillesauce und Limettensorbet	7,00 €	8,00 €
Dessertvariation H&A	9,50 €	11,00 €

Soweit nicht anders angegeben, verstehen sich die angegebenen Preise brutto, inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%.