

Heiligabend 24.12.2018

Bauch vom Spanferkel, Topinambur & Schlehe

Zander & hausgemachte Blutwurst, Kartoffel & Majoran

Müritz Lammnacken & eingelegte Zwiebelgewächse

Das Beste vom Zweitnutzungshuhn, von Kopf bis Fuß
Schwarzwurzel & Zwetschge

Holunderbeere & Kirschkerneis

5 Gänge inklusive Aperitif & Weinbegleitung

110,00 €

weitere Getränke nach Verbrauch
Aperitif 18.30 Uhr, Dinner 19.00 Uhr

Silvester 31.12.2018

„H&N“ Geflügelsalat, weiße Walnuss & Bete

Hecht, Kürbis & Holunderbeerkapern

„Chidos“ Pilze, Kartoffelsud, gebrannte Milch & Möhre

Wildhase vom Jörn aus der Schorfheide, Haselnuss, fette Henne & Haferkeks

Wagyu Beef aus Neuruppin, Topinambur, schwarzer Trüffel & Petersilie

Birne & Rosmarin

6 Gänge inklusive Champagner-Aperitif & Weinbegleitung

150,00 €

weitere Getränke nach Verbrauch
Aperitif 18.30 Uhr, Dinner 19.00 Uhr Ausklang bis 23.30 Uhr

Menüänderungen nach Marktsituation möglich.

Verbindliche Reservierungen unter michael@herzundniere.berlin.

Zahlung erfolgt per Vorkasse. Die Reservierung ist erst nach Zahlungseingang bestätigt

Herz&Niere Restaurant

Fichtestraße 31 | 10967 Berlin-Kreuzberg | Tel: 030 69001522

www.herzundniere.berlin | restaurant@herzundniere.berlin