

Menü Ideen Winter 2019 - 2020 für Veranstaltungen ab 8 Personen

Sie suchen einen originellen Ort und eine engagiertes Team, die Ihre Firmenfeier oder Ihr privates Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen? Im Herz & Niere bekommen Sie beides. Wir bieten Ihnen den Passenden Rahmen. In unserem separaten Weinzimmer haben wir Platz für bis zu 14 Personen, im Restaurant finden bis zu 42 Personen Platz.

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche individuell ein.

Für weitere Informationen, Terminanfragen wenden Sie sich gern an Michael Köhle unter michael@herzundniere.berlin oder telefonisch Dienstag bis Samstag ab 14.00 Uhr unter 030 69001522

Jäger & Sammler

- _Tatar vom Hirsch, Eigelb, Pilzsud & gebackene Kartoffel
 - _Wilde Ente, Eberesche, Quitte & rote Zwiebel
 - _Birne, Rosmarin & Hafer
- 44,00 €

Schweinerei

- _Terrine vom Landschwein, eingelegte Rübchen, Senf & Petersilieneis
 - _2erlei vom Wildschwein, Rosenkohlsalat & Möhre
 - _weiße Schokolade, Apfel & Hagebutte
- 42,00 €

#nosetotail

- _Terrine vom Kuheuter, eingelegte Gurke
 - _2erlei Leber, Perlgraupe, Chorizo & grüne Bohne
 - _Lungenragout & hausgemachte Maultasche mit Leberwurst
 - _gehackte Milz & rosa gebratene Niere, Petersilienwurzel
 - _eingelegter Holunder, Estragon & Holundereis
- 64,00 €

#kreuzberg

- _marinierter Bauch vom Reh, Kürbiseis, Zucchini vom Acker & Traubensud
 - _Fisch aus Brandenburger Seen, Chorizosud & Sellerie
 - _Teigtasche mit Rind gefüllt
 - _rosa Keule vom Bauerngoockel & fermentierter Weißkohl
 - _Lebkuchen & Schleheneis
- 64,00 €
jeder weitere Gang 12,00 €

Herz & Niere Restaurant | Hauser & Köhle GmbH

Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

Tel: 030 69 00 15 22 / Fax: 030 69 00 15 24

restaurant@herzundniere.berlin / www.herzundniere.berlin

Bankverbindung: Hauser & Köhle Gastronomie GmbH, Sparkasse Berlin, IBAN: DE27 1005 0000 0190 7505 53, BIC: BELADEBEXXX

Steuernummer: 37/334/50266

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg, Handelsregister Nr. HBR 107037

Ente gut, alles gut

_ Brotzeit in die Mitte

mit hausgemachtem wie: Würste, Schinken, Salami, Blutwurst, Leberwurst, eingelegtes Gemüse

_ Brust & Keule von der Bauernente aus der Schorfheide, Rotkohl, Marone & Kartoffelkloß

_ eingelegte Pflaume, Haferkeks & Schleheneis

52,00 €

Spanferkel von Gesings Gaumenschmeichler

für 8-14 Personen

Spanferkel in die Mitte ca. 7kg

_ als Vorspeise: Herz, Niere, Blutwurst, Zunge mit Ackermöhre und Waldpilzen

_ als Hauptgang: grob zerlegtes krosses Spanferkel, mit Bauch, Rücken, Keule, Schulter & Kopf dazu Spitzkohl, Marone & Nussbutterpüree

ohne Dessert Pauschal 410,00 €

Die Menüs können sich inhaltlich ändern durch Marktsituation mit unsern Bauern und Lieferanten.

Weinempfehlungen:

APERITIF

_ extra brut, blanc de noir, Eymann, Pfalz 54,00 €. kräftig, würzig, intensiv auf Wunsch gerne mit hausgemachtem Beerenlikör verfeinert.

_ Champagne Bollinger 0,75l 95,00 €

WEINE

(eine kleine Auswahl), gerne senden wir Ihnen auch unsere umfassende Weinkarte mit über 600 Positionen zu.

Weisswein

GRAUBURGUNDER

2018, Salwey, Baden

kräftiger feiner Weissburgunder von einem Jungen Talentierten Winzer aus der Pfalz. Kräutrige Mineralität trifft auf cremige Burgunder Noten.

0,75l 32,00 €

RIESLING

2018, Gerrit Walter, Mosel

mineralischer, rauchiger sehr anregender Riesling, Saftig, Exotisch mit toll eingebundener Säure.

0,75l 38,00 €

Herz & Niere Restaurant | Hauser & Köhle GmbH

Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

Tel: 030 69 00 15 22 / Fax: 030 69 00 15 24

restaurant@herzundniere.berlin / www.herzundniere.berlin

Bankverbindung: Hauser & Köhle Gastronomie GmbH, Sparkasse Berlin, IBAN: DE27 1005 0000 0190 7505 53, BIC: BELADEBEXX

Steuernummer: 37/334/50266

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg, Handelsregister Nr. HBR 107027

RIESLING

2017 KIESELSANDSETIN

Jochen Beurer, Württemberg

Würziger mineralischer komplett trocken ausgebauter Riesling, mit feinem Frucht-Säurespiel. Der etwas andere Riesling. 12 Stunden Maischevergoren.

0,75l 45,00 €

WEISSBURGUNDER

2017 Naumburger Steinmeister

Weinhaus Hey, Saale Unstrut

Weissburgunder im Holz ausgebaut aus den alten deutschen Bundesländern von einem der jüngsten VDP Mitglieder. Kräftig intensiv mit floraler Balance.

0,75l 75,00 €

SILVANER

2018 Der Wilde, Andi Weigand, Franken

Silvaner wie er besser nicht sein könnte von einem der Jungen Paradewinzer der Region. Man wird noch viel von Andi und seinen Weinen hören, da sind wir uns sicher. Seine Einstiegsdroge.

0,75l 30,00 €

MORILLON

2017 H&N Sonderedition „Leber“ Weingut Schauer, Steiermark

der trockene Weisswein aus der eigenen Weinedition. Duftet nach Pfirsich und Mineralien.

0,75l 45,00 €

Rotwein

SESTALINO

2017, Finca Talaioles

Spanische Eleganz mit viel Rasse und Kräutrigkeit.

0,75l l 58,00 €

SPÄTBURGUNDER Herz&Niere Sonderfüllung

2010, Weinfamilie Fendt, Baden

Eleganter feiner Pinot in der Ortenau gewachsen. Nicht so opulent wie man ihn manchmal aus Baden kennt.

0,75l 60,00 €

FRÜHBURGUNDER

Herr & Frau Lüttmer, Saale Unstrut

Kernig intensiver, tiefroter Frühburgunder von 2 Wein-Quereinsteigern, von der Saale.

0,75l 62,00 €

Herz & Niere Restaurant | Hauser & Köhle GmbH

Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

Tel: 030 69 00 15 22 / Fax: 030 69 00 15 24

restaurant@herzundniere.berlin / www.herzundniere.berlin

Bankverbindung: Hauser & Köhle Gastronomie GmbH, Sparkasse Berlin, IBAN: DE27 1005 0000 0190 7505 53, BIC: BELADEBEXXX

Steuernummer: 37/334/50266

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg, Handelsregister Nr. HBR 107037

Zelebrité BEAUJOLAIS

2017, Beaujolais, Sebastien Congretel

Gamay in fruchtintensiver Höchstform. Mineralität, Würze, Kraft und Salzigkeit, trinkig aber nie anstrengend.

1,5l Magnum 128,00 €

SPÄTBURGUNDER

Steinwerk, Weinfamilie Fendt

Rassiger kerniger Spätburgunder aus Steinbach bei Baden-Baden.

0,75l 44,00 €

ZWEIGELT

EDELWEIN rot, Fischer Weine, Steiermark

0,75l 42,00 €

Kräftig, Fruchtbetonter Zweigelt aus dem Südoststeirischen Vulkanland.

Wintermenüs Stand September 2019. Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.

Herz & Niere Restaurant | Hauser & Köhle GmbH

Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

Tel: 030 69 00 15 22 / Fax: 030 69 00 15 24

restaurant@herzundniere.berlin / www.herzundniere.berlin

Bankverbindung: Hauser & Köhle Gastronomie GmbH, Sparkasse Berlin, IBAN: DE27 1005 0000 0190 7505 53, BIC: BELADEV3333

Steuernummer: 37/334/50266

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg, Handelsregister Nr. HBR 107027