

Heiligabend 24.12.2017

Ostseedorsch, gerösteter Kürbis & eingelegter Fenchel

Hecht, Blutbrot & hausgemachte Chorizo

Rehbauch & Tatar, wilder Apfel & Leinsamen

Ofenente aus der Schorfheide, Schwarzwurzel & Rotkohljus

Birne aus Bestensee & Hagebuttenkerneis

5 Gänge inklusive Aperitif & Weinbegleitung

99,00 €

weitere Getränke nach Verbrauch

Aperitif 18.30 Uhr, Dinner 19.00 Uhr

Silvester 31.12.2017

Bauch vom Potsdamer Landschwein, Dinkel & Stouteis

Karpfen, eingelegte Birne & Fasskraut

Rote Bete vom eigenen Acker, Malz & eingelegte Brombeere

rosa gebratene Taube & Riesling Trauben

Zerlei Wildschwein, Rosenkohlsalat & Berberitze

Pfirsich aus Kreuzberg & Schafsjoghurt

6 Gänge inklusive Champagner-Aperitif & Weinbegleitung

165,00 €

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