

## Menü Ideen Sommer Herbst 2018 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 Maibock, Eigelb, Pilzsud & gebackene Kartoffel
  - \_Bauerngockel, Teigtaschen mit Graupe & Wildem Knoblauch
  - \_Erdbeere, Sauerampfer & Joghurt
- 42,00 €

### Schweinerei

- \_Terrine vom Landschwein, eingelegte Rübchen, Senf & Petersilieneis
  - \_2erlei vom Wildschwein, Spargel aus Beelitz
  - \_weiße Schokolade, Brombeere
- 40,00 €

### #leaftoroot

- \_Terrine vom Spargel & gegrillter Spargel
  - \_geeistes Gurken-Holunderblütensüppchen
  - \_fermentierter Champignon, Teigtasche mit Champignon & Graupe gefüllt
  - \_Fenchel im ganzen gegart, Fenchelsud & gebratenes Kohlrabigrün
  - \_Möhre, Violette Möhre, Dinkel & Möhrensud
  - \_Sauerampfereis, Sauerrahm & wilder Klee
- 58,00 €

### #nosetotail

- \_Tatar vom Schweineherz, grüne Brombeere & Feldsalat
  - \_Kalbsbries, Sellerie, wilder Apfel & Lauch
  - \_Beuscherl & hausgemachte Maultasche mit Leberwurst
  - \_gehackte Milz & rosa gebratene Niere, Petersilienwurzel
  - \_Ziegenkäse, Estragon & Holundeb Blütenreis
- 61,00 €

## #kreuzberg

\_marinierter Ostseedorsch, , Zucchini vom Acker & Traubensud  
\_Schweinebauch, Chorizosud & Sellerie  
\_Aal & Gulasch  
\_Beinscheibe & Tatar vom Aubrac Rind & fermentierter Weißkohl  
\_Rhabarber, Rhabarbereis  
61,00 €  
jeder weitere Gang 11,00 €

## 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, Spargelragout  
ohne Dessert Pauschal 410,00 €

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

Fingerfood Ideen vorab zum Aperitif:

- Cornotto gefüllt mit Tatar vom Rind oder vom Saibling & Kerbel 3,90 €
- Fenchel & geröstete Petersilienwurzel 3,60 €
- Malzstulle mit Rotschmierkäse „Antons Liebe“ & rote Zwiebel 3,20 €
- H&N Ceaser Salat mit Wachtelei & Kartoffelstroh im Weckglas 3,60 €
- Kartoffelpraline, Pumpernickel & Ostseedorsch 3,50 €
- gebeizte Forelle, Meerrettich & Gurke 3,40 €
- Tafelspitzsalat & Wildkräuter 3,20 €

Weinempfehlungen:

## APERITIF

\_Cuvée Katharina, Raumland, Rheinhessen 48,00 €. kräftig, würzig, intensiv  
\_Pinot brut, Walter, Mosel 48,00 € frisch knackig, anregend  
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

2015, Bietighöfer, Pfalz

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

0,75l 28,00 €

#### Kieselsandstein RIESLING

2016, Weingut Beurer, Württemberg

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

0,75l 45,00 €

#### MORILLON (Chardonnay)

2017, Schauer, Steiermark

würzig, mineralisch mit feinen cremigen Noten.

0,75l 46,00 €

### Rotwein

#### MAR Y Muntania

2016, Roussillon

Würzig mit viel Rasse und Kräutrigkeit. Leichter frischer Rotwein.

0,75l 36,00 €

#### 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 €

#### WILDWEIN Cuvee

2012, Becker, Pfalz

Der Wein, benannt nach den Tieren die den Weinberg gern aufsuchen, da die Trauben schön saftig und reif werden. Cabernet Cuvee, intensiv.

1,5l Magnum 90,00 €

Sommermenüs Stand Mai 2018. Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.

Herz & Niere Restaurant UG (haftungsbeschränkt) & Co Betriebs KG  
Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

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

restaurant@herzundniere.berlin / www.herzundniere.berlin

Bankverbindung: Herz&Niere Restaurant / Commerzbank Berlin

BIC: COBADEFFXXX IBAN: DE71 1204 0000 0134 9000 00

Steuernummer: 37/174/00624

Amtsgericht Berlin Charlottenburg. Handelsregister Nr: HRA 49664B