

## Menü Ideen Winter 2017 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 Sonntag ab 14.00 Uhr unter 030 69001522

### Jäger & Sammler

- \_Tatar vom Reh, Eigelb, Pilzsud & gebackene Kartoffel
  - \_Wilder Fasan, Eberesche, Quitte & rote Zwiebel
  - \_rote Bete & Malzeis
- 42,00 €

### Schweinerei

- \_Terrine vom Landschwein, eingelegte Rübchen, Senf & Petersilieneis
  - \_2erlei vom Wildschwein, Rosenkohlsalat & Möhre
  - \_weiße Schokolade, Apfel & Hagebutte
- 40,00 €

### #nosetotail

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

### #kreuzberg

- \_marinierter Ostseedorch, Kürbiseis, Zucchini vom Acker & Traubensud
  - \_Schweinebauch, Chorizosud & Sellerie
  - \_Aal & Gulasch, Steckrübe
  - \_rosa Keule vom Bauerngockel & fermentierter Weißkohl
  - \_Lebkuchen & Schlehenkerneis
- 61,00 €  
jeder weitere Gang 11,00 €

## **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

\_ Rieslingtraube, Haferkeks & Schleheneis

48,00 €

## **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.

Weineempfehlungen:

## **APERITIF**

\_ Pinot brut, Jochen Dreissigacker, Rheinhessen 48,00 €. kräftig, würzig, intensiv

\_ Schauer brut, Steiermark 48,00 € frisch knackig, anregend

auf Wunsch gerne mit hausgemachtem Beerenlikör verfeinert.

\_ Champagne Bollinger 0,75l 85,00 €

## **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 €

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

## RIESLIN WUNDERWERK

2015, Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

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

1,5l 96,00 €

## MORILLON (Chardonnay)

2016, Schauer, Steiermark

würzig, mineralisch mit feinen cremigen Noten.

0,75l 46,00 €

## Rotwein

### VENTUS

2014, Bajo Aragon

Spanische Eleganz mit viel Rasse und Kräutrigkeit.

1,5l 80,00 €

## 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 €

Wintermenüs Stand Oktober 2017. 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