

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

### Jäger & Sammler

- \_Tatar vom Sika Hirsch, Eigelb, Pilzsud & gebackene Kartoffel
  - \_Wilde Ente, Eberesche, Quitte & rote Zwiebel
  - \_Birne, Rosmarin & Hafer
- 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
  - \_Lambries, Sellerie, wilder Apfel & Lauch
  - \_Lungenragout & hausgemachte Maultasche mit Leberwurst
  - \_gehackte Milz & rosa gebratene Niere, Petersilienwurzel
  - \_eingelegter Holunder, Estragon & Holundereis
- 62,00 €

### #kreuzberg

- \_marinierter Bauch vom Sika Hirsch, Kürbiseis, Zucchini vom Acker & Traubensud
  - \_Hecht, Chorizosud & Sellerie
  - \_Aal & Gulasch, Steckrübe
  - \_rosa Keule vom Bauerngockel & fermentierter Weißkohl
  - \_Lebkuchen & Schleheneis
- 62,00 €  
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: HRB 197937

## **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

50,00 €

## **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**

\_ brut, Gerrit Walter, Mosel 48,00 €. kräftig, würzig, intensiv

\_ Pinot brut Rosé, Huber, Baden 60,00 € intensiv, anregend Burgundisch 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 €

##### **RIESLIN WUNDERWERK**

2015, Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

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

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: HRB 197937

1,5l 96,00 €

## RIESLING

2016 GIPSKEUPER

Jochen Beurer, Württemberg

Würziger mineralischer komplett trocken ausgebauter Riesling, mit feinem Frucht-Säurespiel.

0,75l 45,00 €

## GRÜNER VELTLINER

2016 Kremser Alaun, Harm, Kremstal

eleganter anregend cremiger Veltliner mit typischem „Pfefferl“

0,75l 48,00 €

## 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

### 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 €

## SPÄTBURGUNDER

Steinwerk, Weinfamilie Fendt

Rassiger kerniger Spätburgunder aus Steinbach bei Baden-Baden.

0,75l 44,00 €

Wintermenüs Stand September 2018. 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: BELADEBEXXX

Steuernummer: 37/334/50266

Amtsgericht Berlin Charlottenburg. Handelsregister Nr: HRB 197937