

Herzbergs. Macht Weihnachten.



Allen unseren Gästen wünschen wir ein frohes Fest und ein glückliches Neues Jahr 2018.

Als Aperitif empfehlen wir:

Secco Rosé "Hillinger"

Jois, Burgenland, Österreich

rosarote Kreation aus 100% Pinot Noir Trauben

Der Duft erinnert an Erdbeeren, der Gaumen präsentiert sich erfrischend mit einer überaus eleganten Perlage, fruchtig und feingliedrig.

4,90

Feine Rahmsuppe von Topinambur

mit Trüffelbutter und Gänsebruststreifen

8,90

Lachstatar an Maronen - Kartoffelrösti

und Limetten- Waldhonigdip

15,90

Rehragout

mit Mandel – Zimtsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

24,90

Frischlingsschnitzel in Kräuter – Bröselkruste gebraten

an Cranberry - Jus mit Haselnuss – Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln

25,90

Oldenburger Gänsebraten knusprig aus dem Ofen

mit Balsamico – Kirschsauce, Marzipan – Winterapfel, Spitzkohlroulade und Schmelzknödel

27,90

Grünkohl „classic“

mit Kasseler, Kohlwurst und Schweinebacke, dazu kleine gebratene Kartoffeln

18,90

Filet vom Seesaibling

auf Rosenkohl in Vanille - Ingwersauce mit Petersilienkartoffeln

25,90

Marzipan – Crème Brûlée

mit warmen Kaneel – Kirschen und Walnusseis

8,90

Feine Rahmsuppe von Topinambur
mit Trüffelbutter und Gänsebruststreifen

Oldenburger Gänsebraten knusprig aus dem Ofen
mit Balsamico – Kirschsauce, Marzipan – Winterapfel, Spitzkohlroulade und Schmelzknödel

Marzipan – Crème Brûlée
mit warmen Kaneel – Kirschen und Walnusseis

3-gängiges Weihnachtsmenü 39,90