

Herzbergs. Macht Weihnachten.



Allen unseren Gästen wünschen wir ein frohes Fest und ein glückliches Neues Jahr 2019.

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 Gänserahmsuppe

mit Apfelsahne

8,90

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust,

Feldsalat in Blutorangendressing und Meerrettichdip

13,90

Rehragout

mit Mandel – Zimtsauce, Rosenkohl und Nuss - Schupfnudeln

25,90

Hirschkalbssteaks vom Grill

an Cranberrysauce mit Apfelrotkohl und Schmelzknödeln

28,90

Oldenburger Gänsebraten knusprig aus dem Ofen

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

28,90

Filet vom Wolfsbarsch

auf Spitzkohl in Trauben – Rieslingsahne mit Butterkartoffeln

25,90

Hausgefrorenes Marzipan – Frangelico - Eis

mit warmen Kaneel – Zwetschgen und Bruchschokolade

8,90

Feine Gänserahmsuppe

mit Apfelsahne

Oldenburger Gänsebraten knusprig aus dem Ofen

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

Hausgefrorenes Marzipan - Frangelicoeis

mit warmen Kaneel – Zwetschgen und Bruchschokolade

3-gängiges Weihnachtsmenü 43,90