

Herzbergs. Macht Silvester.

Tischreservierungen ab 18⁰⁰

**Marinierter Seesaibling auf Melonen - Gurkensalat
und Burrata mit Mango - Pfefferchutney**

**Feines Kokos - Curryrahmsüppchen
mit Hummer**

Rosa Kalbsfilettranchen
an Kräuterseitlingen in Estragonsahne mit Teltower Rübchen
und Trüffelbutter - Kartoffelstampf

Schokoladen - Cannelloni
mit Papaya – Limettensalat und hausgefrorenes Mandarinenrahmeis

4 - gängiges Silvestermenü € 65.-

Tischreservierungen ab 20⁰⁰

**Marinierter Seesaibling auf Melonen - Gurkensalat
und Burrata mit Mango - Pfefferchutney**

**Feines Kokos - Curryrahmsüppchen
mit Hummer**

Filet vom Steinbutt
mit Tomaten – Olivenkruste auf Zartweizenrisotto und
Erbsen - Minzsauce

Rosa Kalbsfilettranchen
an Kräuterseitlingen in Estragonsahne mit Teltower Rübchen
und Trüffelbutter - Kartoffelstampf

Schokoladen - Cannelloni
mit Papaya – Limettensalat und hausgefrorenes Mandarinenrahmeis

5 - gängiges Silvestermenü € 93.-



Tel. 04503-74159 Fax. 04503-75794 info@herzbergs-restaurant.de
