

Herzbergs. Macht Essen.

Vorspeisen und Suppen

Kleiner bunter Salat	6,50
Knoblauchbrot mit Kräuterquark	3,90
Gratinierter Schafskäse auf Tomaten Zwiebeln, Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch und Baguette	10,90
Gambas al Ajillo kleine Gambas in Knoblauch - Olivenöl mit Peperoni und Baguette	9,90
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und warmem Kräuterciabatta	13,90

Aus dem Suppentopf

Tomatenrahmsuppe mit gerösteten Cashewkernen	5,90
Klare Scharbeutzer Fischsuppe mit frischem Dill, Muscheln, Shrimps	6,90
Feine Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben*4 und Dillsahne	6,90
Tagessuppe bitte erfragen!!!	6,90

Herzbergs. Macht Essen.

Fangfrischer Meeresfisch

Ostseescholle

natur gebraten mit Zitrone und Kartoffelsalat mit Frühlingsaromaten 19,90

Kutterscholle

in Speck gebraten mit Bratkartoffeln 20,90

Rotbarschfilet

natur gebraten mit Remouladensauce, Kartoffelsalat mit Frühlingsaromaten und bunten Salaten 19,90

Filet vom Ostseedorsch

gedünstet in körniger Senfsauce mit Butterkartoffeln und frischen Salaten 20,90

Schollenfilets

in Eihülle, aus der Pfanne gebraten, mit Tomaten- Korianderbutter und Kartoffeln 17,90

Schollenfilets

auf Blattspinat in Sahne, Nordseekrabben*4, frischem Dill und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Butterkartoffeln 23,90

Holländische Matjesfilets

mit Remouladensauce, deftigen Bratkartoffeln und gemischten Salaten 16,90

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne:

„Große Nordsee - Seezunge“

in Butter gebraten, mit Zitrone, Schwenkkartoffeln und frischen Salaten

Preis nach Größe pro 100g Rohgewicht 6,90

Herzbergs. Macht Essen.

Fisch mal ganz besonders

Ostseescholle

gefüllt mit Nordseekrabben*4 und Champignons, überbacken mit Sc. Hollandaise, dazu Butterkartoffeln

23,90

Hamburger Pannfisch

gebratenes Dorschfilet auf Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce und bunten Salaten

20,90

Ostseefischstreifen für den Gourmet

Streifen vom Lachs-, Dorsch- und Rotbarschfilet in feinem Trüffelbuttersahne mit Gemüsestreifen, Champignons, dazu Butterreis

21,90

Fisch auf "Großer Fahrt"

Filet vom Rotbarsch, Dorsch und Fjordlachs, gegrillter Riesengarnele auf Blattspinat in Vanille – Safransauce und Salzkartoffeln

25,90

Riesengarnelen aus der Pfanne

in Honig - Chilisauce mit Tomate, Knoblauchbaguette und frischen Salaten

25,90

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder

Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

Quitte und Kräuter betören die Nase. Cremiges Spiel im Gaumen, mit dezenter Säure und feiner Mineralität. Sehr harmonisch, angenehm und stoffig.

0,2l 6,90

„Twentysix“ feinherb

Bickel-Stumpf, Franken

Kühle Nase mit sehr animierender Birnenfrucht und feiner Mineralität. Glasklar, sehr ansprechend im Mund. Etwas Ananas, sehr zarte Erscheinung. Schlank, filigran und fest in seiner Struktur.

0,75l 24,90

Herzbergs. Macht Essen.

Fleischgerichte

Poulardenbrust in Vitalkernkruste

mit Currysahne und Butterreis

18,90

Wiener Schnitzel

in Butter gebraten mit Zitrone, Kartoffelsalat mit Frühlingsaromaten und bunten Salaten

vom Schweinerücken:

16,90

vom Kalbsrücken:

21,90

Cordon Bleu

Gefülltes Schnitzel mit Schinken*₄ und Käse, mit Sc. Hollandaise überbackener Pfirsich, dazu Marktgemüse und Kroketten

vom Schweinerücken:

19,90

vom Kalbsrücken:

24,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln
(im Glas auch außer Haus 6,50 zuzüglich 2.- Pfand)

15,90

Roastbeef vom Kalbsrücken >kalt<

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

17,90

Tafelspitz

vom Holsteiner Weiderind

in Apfel - Meerrettichsahne

mit Butterkartoffeln und frischen Salaten

21,90

Herzbergs. Macht Essen.

Unsere Fleischspezialitäten

Rumpsteak vom Grill

vom Holsteiner Weiderind
mit Grilltomate, Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel in Sauerrahm
und frischen Salaten

25,90

Rinderfilet und Riesengarnele "Surf and Turf"

vom Holsteiner Weiderind
auf grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin
und frischen Salaten

29,90

Salzwiesenlammfilet

auf Rosmarinjus mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

25,90

Medaillons vom Jungschwein

drei Schweinemedallions auf Birnen - Senfsauce mit Kartoffelgratin
und bunten Salaten

23,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Cognac - Trüffelbutter-Sahne, Champignons, Reis
und frischen Salaten

21,90

Unsere Weinempfehlung:

Sangiovese Maremma Toscana IGT

Azienda Il Grillesino – Toscana Italien

Einen ausdrucksstarken, attraktiven Duft mit fruchtigen Tönen, begleitet von vegetativen Elementen und erdigen Noten zeigt dieser reinsortige, im Stahltank gereifte Sangiovese. Am Gaumen reife Beerenfrucht und schwarze Kirschen, getragen von einer angenehmen Herbheit. Das Finale ist herrlich ausgewogen mit dem vollen Geschmack schwarzer Beeren.

0,2l 6,90

Black Hole trocken, Merlot & co

Eric Manz, Rheinhessen, gehört zu den jungen wilden Winzern Deutschlands

*Nach Herzkirschen duftendes Cuvée, sehr vielschichtig gepaart
mit feiner Tanninstruktur und guter Länge.*

0,2l 6,90
0,75l 23,90

Herzbergs. Macht Essen.

Aus der Salatecke

Kleiner bunter Salat 6,50

Großer gemischter Salatteller "Herzbergs Mix"
und warmem Kräuterciabatta 9,90

+ gebratene Rinderfiletstreifen 7,90

+ 5 Stk. gegrillte Riesengarnelen 7,90

+ frische Nordseekrabben 7,90

+ marinierten Schafskäse in Knoblauch – Olivenöl 5,50

Ofenkartoffel von ihrer besten Seite

Ofenkartoffel mit Shrimps
mit Curry, Gemüsestreifen, Champignons und Sauerrahm 14,90

Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse
gerösteten Cashewkernen und Sauerrahm 13,90

Für unseren kleinen Gast

Dino
Spaghetti in Tomatensauce 4,90

Super Mario
Schweineschnitzel mit Möhren und Pommes Frites 8,90

Turtels
Hähnchenbrust mit Salaten und Pommes Frites 8,90

Jonathan
Eierpfannkuchen mit Apfelmus 4,90

Balu der Bär
Schollenfilet mit Remouladensauce und Kartoffeln 8,90

Herzbergs. Macht Essen.

Preisgünstige Mittags- / Bistrokarte

von 11:30 bis 15:00 Uhr

Gedünstetes Ostseedorschfilet

auf Lauchgemüse in Meerrettichsauce mit Petersilienpesto
und Butterkartoffeln

9,90

Gedämpftes Norweger Lachsfilet

auf Blattspinat in Sahne und Butterkartoffeln

10,90

Rotbarschfilet

in Eihülle gebraten mit frischen Salaten mit Kartoffeln

10,90

Schweineschnitzel

mit Champignonrahm, Gemüse und Bratkartoffeln

9,90

Tafelspitz

in Meerrettich – Apfelsauce mit frischem Porree und Butterkartoffeln

10,90

Poulardenbrust vom Grill

auf frischen Salaten mit Ofenkartoffel und Sauerrahm

10,90

Nürnberger Rostbratwürste

auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf

9,90

Kartoffel - Gemüsegratin, vegetarisch

mit Sahne und Käse überbacken

9,90

Spaghetti mit gebratenen Shrimps

Gemüwestreifen in Knoblauch – Olivenöl

9,90
