

# 25 Jahre Herzbergs Restaurant



Oliver und Yvonne Herzberg und die Söhne Yannick (li.) und Bennett (re.) laden zur kulinarischen Geburtstagsparty.

Fotos: Andreas Seehase

## Kulinarische Institution an der Ostsee

Regional verwurzelt und weltoffen zugleich – Oliver Herzberg blickt in seinem Restaurant in Scharbeutz seit einem Vierteljahrhundert über den gastronomischen Tellerrand hinaus.

Eigentlich hatte der junge Oliver Herzberg vor 25 Jahren ganz andere Pläne für seine Zukunft: Mit einer erfolgreich abgeschlossenen Koch-Ausbildung wollte er in die Welt aufbrechen, Erfahrungen sammeln, an verschiedenen Orten arbeiten.

Doch vor die Entscheidung gestellt, das elterliche Restaurant zu übernehmen, blieb er schließlich in Scharbeutz. Er machte das Herzbergs zu einer Lieblingsadresse für die Einheimischen und ihre Gäste, setzte auf Beständigkeit und Kontinuität – und ist dennoch ständig in Bewegung.

Die Verbundenheit mit der Ostseeküste und die Begeisterung für Reisen und Neues pflegt Oliver Herzberg gleichermaßen. Und von seinen Touren rund um die Welt, die er mit der Familie oder mit Freunden unternimmt, bringt er nicht nur neue Energie, sondern auch kulinarische Ideen und Rezepte mit, die in der heimischen Küche zu unverwechselbaren Herzberg-Kompositionen werden. Jüngstes Souvenir war ein chilenischer Fjordlachs in Mohn, inspiriert von einem Patagonienurlaub.

Seit zehn Jahren setzt Küchenchef Frank Dykhuis das Konzept gemeinsam mit Oliver Herzberg um: regionale, feinheimische Kochkunst,



Das Restaurant Herzbergs aus einen ganz besonderen Blickwinkel.

stets mit einem Blick über den Tellerrand, der dem ganzen ein raffiniertes Extra verleiht.

„Ich habe ein sehr gutes, eingespieltes Team im Rücken – am Herd genauso wie im Service“, sagt Herzberg. Als Gastgeber liegt ihm daran, seinen Gästen einen besonderen Aufenthalt zu bereiten – unabhängig davon, ob sie zum täglichen Mittagstisch oder für ein ausgiebiges Abendessen ins Restaurant kommen. Dazu trägt neben dem maritim interpretierten Landhausstil auch die persönliche Präsenz des Patrons bei. Oliver Herzberg teilt seine Geschichten gern und ist seinerseits ein guter Zuhörer. Und wer Ruhe sucht, findet

sich in einer der gemütlichen Sitzgruppen. „Meine Arbeit ist eine Lebensaufgabe“, fasst Oliver Herzberg vergangenen 25 Jahre zusammen. Und er wird diese Aufgabe auch weiterhin mit ganzer Leidenschaft ausfüllen.

### Köstliches zum 25-jährigen Bestehen

Am 1. April wird in Herzbergs Restaurant mit geladenen Gästen gefeiert – in original Herzberg-Manier, denn das fliegende Buffet wird mit Kostproben von der Karte bestückt. Ab 1. April wird dann für 25 Tage ein Dreigang-Menü angeboten. Zu den Empfehlungen der wöchentlich wechselnden Karte gesellen

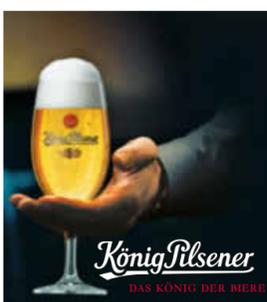
sich mit den Gourmetabenden im Restaurant hochklassige kulinarische Erlebnisse.

Neben themenorientierten Kreationen verdienen die dazu gereichten Weine eine Erwähnung: Oliver Herzberg pflegt sein Hobby rund um gute Weine seit 15 Jahren, bereist mit seiner Frau Yvonne Weingüter und präsentiert auf seiner Karte nur Weine von Winzern, die er selbst besucht hat. Wissenswertes und Anekdoten zu den feinen Tropfen werden auf Wunsch von Hausherrn kredenzt.

**Herzbergs Restaurant**  
Strandallee 129  
23683 Scharbeutz  
Tel.: 04503 / 741 59  
www.herzbergs-restaurant.de



Das Interieur des Restaurants im Landhausstil schafft eine angenehme und gediegene Atmosphäre.



Wir gratulieren herzlich zum 25jährigen Jubiläum.

www.LN-online.de  
**LN**  
Lübecker Nachrichten  
Mehr sehen. Mehr verstehen.

**GASTROWelt**  
Wir gratulieren der Familie Herzberg zum 25. Jubiläum ihres  
**Herzbergs Restaurant in Scharbeutz**

**125**  
Mitarbeiter gratulieren

Wir gratulieren dem Restaurant Herzbergs in Scharbeutz zum 25-jährigen Bestehen.

Erfolg ist kein Zufall. So freuen wir uns ganz besonders, dass Sie kräftig die Köpfe knallen lassen können ... und wir als Ihr Partner auch in Zukunft ein wenig dazu beitragen dürfen.



Handelshof Schwerin  
C&C Großhandel | Liefergroßhandel  
Handelsstraße 3, 19061 Schwerin  
Tel. 0385 6438-0, Fax 0385 6438-108  
www.handelshof.de



## 25 Jahre Herzbergs

seit 1. April 1989

25 Tage unser 3-gängiges Jubiläums-Menü zu 25.- €

**Frühlingslauch - Kartoffelrahmsuppe**  
mit Büsumer Krabben und getrockneten Tomaten

**Filet vom Küstendorsch**  
an der Haut gebraten auf jungem Kohlrabi und gelben Rüben in Meerrettichschaum mit Kräuter - Kartoffelstampf oder

**Kalbsrückensteak vom Grill**  
mit Szechuan Pfeffer an Salbei - Limonensauce mit jungen Möhrchen in Sesambutter und Gratin

**Erdbeer - Quarkmousse**  
mit gefrorenem Zitronengrasparfait und Schokoladen - Chilisauce

Treue kann man nicht verlangen. Treue ist ein Geschenk. (Lilli Palmer)



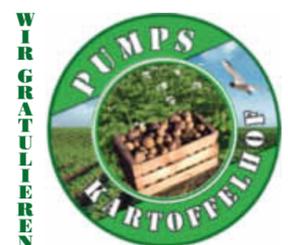
Strandallee 129, 23683 Scharbeutz, Tel.: 04503-74159, Fax.: 04503-75794  
www.herzbergs-restaurant.de

über 60 Jahre **STARKER Wäscherei Reinigung**  
Rantzauallee 18 • 23611 Bad Schwartau  
Tel. 04 51 / 2 16 28 • Fax 04 51 / 20 80 82

## Fisch Oldörp

Räucherei • Feinkost • Groß- und Einzelhandel  
Rose 16 • 23570 Travemünde  
Tel.: 045 02-53 73 und 52 83 • Fax: 045 02-48 72  
www.fisch-oldoerp.de • e-mail: info@fisch-oldoerp.de

Herzlichen Glückwunsch!



**SCHNOOR**  
Kälte + Klimatechnik GmbH  
Pansdorf Lübeck  
0 45 04 - 34 34 0 45 1 - 5 40 66  
www.schnoor-gmbh.de

## BEHLING EINRICHTUNGEN Homestyle

made by Timmendorfer Strand

Seestraße 16 • 23669 Timmendorfer Strand/OT Hemmelsdorf  
☎ 0 45 03 - 78 69 04 • info@behling-einrichtungen.de

Wir danken herzlich für die jahrelange Partnerschaft!

Wir gratulieren Herzberg's Restaurant in Scharbeutz zu seinem 25-jährigen Jubiläum.

**Volksbank Eutin**  
Die Bank der Region

seit über 60 Jahren  
Königstr. 11 | 23701 Eutin | Tel.: 045 21 / 806-0 | e-mail: info@vbeutin.de | www.vbeutin.de