

25 Jahre Herzbergs Restaurant



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

Fotos: Andreas Seehaus

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.

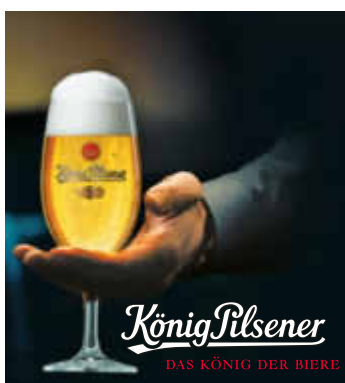
Herzbergs Restaurant
Strandallee 129
23683 Scharbeutz
Tel.: 04503 / 741 59
www.herzbergs-restaurant.de



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



Alles Gute
zum Jubiläum



Wir gratulieren
herzlich
zum 25jährigen
Jubiläum.

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

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)

Herzbergs
Restaurant

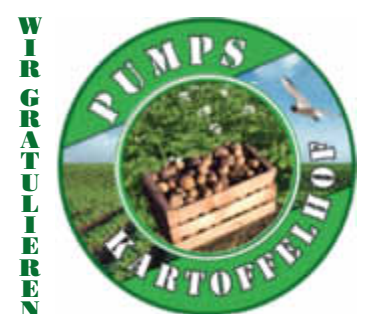
Strandallee 129, 23683 Scharbeutz, Tel.: 04503-74159, Fax.: 04503-75794
www.herzbergs-restaurant.de

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

Fisch Oldorp

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

Herzlichen Glückwunsch!



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

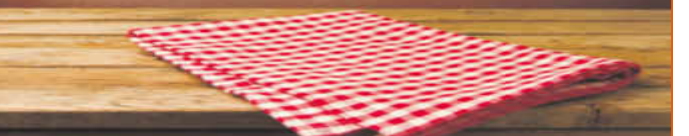
BEHLING EINRICHTUNGEN Homestyle

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.



seit über 60 Jahren

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

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

Handelshof

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