HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

Schön, dass Ihr da seid.

Falls Ihr Fragen zu unserem aktuellen Angebot habt,
über bestimmte Weine informiert werden möchtet oder etwas anderes
auf dem Herzen habt – sprecht uns einfach an.

Ein Platz zum Wohlfühlen

UNSER HERZSTÜCK IN EIMSBÜTTEL

In unserem liebevoll eingerichteten Restaurant mit großzügiger Sonnenterrasse und separatem Veranstaltungsraum bieten wir Euch zu jeder Tageszeit hochwertige Speisen, Barista Kaffee und hausgemachte Kuchen sowie auserlesene Weine und köstliche Drinks. Frühstück, Mittag, Abendessen – hier bleiben keine Wünsche offen!

Wir orientieren uns am Konzept „From Farm to Table" – Regionalität und Saisonalität sind uns besonders wichtig. So beziehen wir Produkte wie frische Kräuter, Eier und Kartoffeln von unserem Kastanienhof in der Elbtalaue. Unser Fleisch kommt von Höfen aus Norddeutschland, die eine biologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung betreiben. Vom Hof auf den Herzstück-Tisch. Unser wunderbares Küchenteam zaubert aus diesen hochwertigen Zutaten eine Vielfalt an köstlichen Gerichten und sorgt für kulinarische Geschmacksexplosionen.

Menüs für besondere Anlässe servieren wir im „Family Style". Alle Speisen werden mittig auf den Tischen platziert zum Teilen und geselligen Genuss, denn geteiltes Essen schmeckt doppelt gut!

Auch als Eventlocation könnt Ihr unser Herzstück buchen. Ob 20 oder 120 Personen, Geburtstage, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen oder Jubiläen – hier findet Ihr für jeden Anlass einen Platz.

Sprecht uns einfach an – wir beraten Euch gern!

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

Friederike Konopacka
Betriebsleiterin

Hannes Schröder
Inhaber

GETRÄNKE

Wer gut isst, muss auch gut trinken

SPRITZ & SPRUDEL 4

KLASSIK TRIFFT HERZ 5

ALKOHOLFREIE DRINKS 5

BIER 6

SCHAUMIGES 7

WEIN 8
- WEISS 8
- ROSÉ 9
- ROT 10

SPIRITUOSEN 11

GEBRANNTES 13

SOFTDRINKS & SÄFTE 14

KAFFEE, TEE & HEISSE SPEZIALITÄTEN 16

SPRITZ & SPRUDEL

UNSERE SPRITZIGEN LIEBLINGE

HERZSTÜCK SPRITZ[1] – 10.5
Campari, Prosecco, Maracujasirup,
Mandarine, Zitrone, Soda

HERZSTÜCK SPRITZ ALKOHOLFREI[1] – 8.9
Aperitivo Arancia, Lillet 0,0, Thomas Henry Tonic Water,
Maracujasirup, Mandarine, Zitrone, Soda

APEROL SPRITZ – 9.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

„KALTE ENTE“ – 9.5
Weißwein, Prosecco, Zitrone, Soda, Zitronenmelisse

HUGOS LIEBLING – 9.5 *Auch alkoholfrei möglich.*
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

WILD BERRY LILLET – 10 *Auch alkoholfrei möglich.*
Lillet, Wild Berry Tonic, Waldbeeren, Minze

BERGAMOTTE SPRITZ – 9.5
Italikus Likör, Prosecco, Bitter Lemon, Soda, Limette

LIMONCELLO SPRITZ – 9.5
Ramazotti Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze





KLASSIK TRIFFT HERZ

ELDERFFLOWER COLLLINS – 12.5
Beefeater Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone

NEGRONI – 12.5
Campari, Roter Vermouth, Beefeater Gin

CUBA LIBRE – 12.5
Havana Club Rum, Limette, CocaCola

MOSCOW MULE – 12.5
Absolut Wodka, Limette, Gurke, Bitters, Ginger Beer

ESPRESSO MARTINI – 12.5
Absolut Wodka, Kaffeelikör, Espresso

ALKOHOLFREI

BLUEBERRY LILLET – 8.5
Lillet 0,0 %, Blaubeerpüree & Sirup, Limette, Soda, Minze

VIRGIN GIN – 8.5
Tanqueray 0,0%, Thomas Hernry Grapefruit, Rosmarin

RATSHERRN
HAMBURG

BIERE VOM FASS

		0,3 l	0,5 l
RATSHERRN PILSENER	Hamburg	3.9	5.9
RATSHERRN ZWICKEL	Hamburg	4.2	6.1
RATSHERRN KÜSST ZITRONE[7]	Hamburg	4.2	6.1
RATSHERRN HAMBURG HELL	Hamburg	4.2	6.1

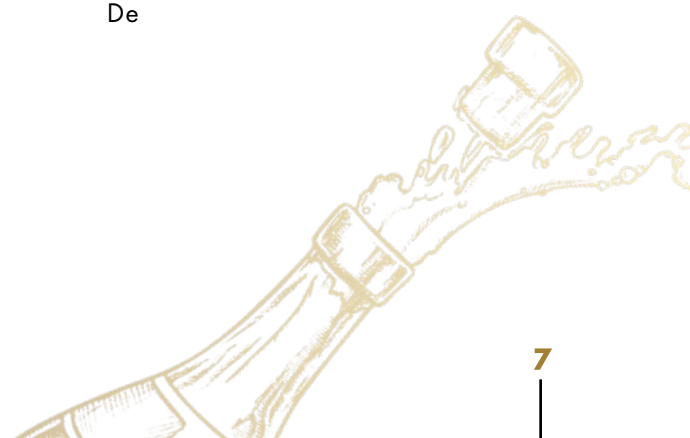
AUS DER FLASCHE

		0,33 l	0,5 l
RATSHERRN PILSENER ALKOHOLFREI	Hamburg	3.9	
PAULANER HEFEWEIZEN NATURTRÜB	München		6.1
PAULANER ALKOHOLFREI	München		6.1

SCHAUMIGES

CRÉMANT & CO

		0,1 l	0,75 l
SEKTKELLEREI DEIDESHEIM **„GLÜCK GLÜCK GLÜCK“** *Gibt's auch alkoholfrei.*	Pfalz, De	7	35
CHAPIN & LANDAIS **ROSÉ CRÉMANT DE LOIRE** reife Himbeeren und frische Erdbeeren, zart süßlicher Schmelz mit feiner Struktur	Loire, Fr	8	45
PERRIER-JOUËT **CHAMPAGNER GRAND BRUT** Aromen von reifen Früchten wie Birne und Pfirsich, belgeitet von Zitrusfruchtnoten und blumigen Untertönen	Épernay, Fr		95
		0,2 l	
SEKTKELLEREI DEIDESHEIM **„BUBBLE PEACHES“** hochwertiger Sekt mit der frischen Frucht des Weinbergpfirsichs	Pfalz, De	8.5	27
DANIEL MATTERN **RHABARBER SPRITZ** Secco aus echten Rhabarberstangen	Rheinhessen, De	8.5	27



WEINE

WEISS

		0,15 l	0,75 l
WEINGUT DR KÖHLER **„KÜCHENFREUNDE“** GRAUBURGUNDER saftig, fruchtig mit gradliniger Struktur	Rheinhessen, De	7.5	29
GEORG FUSSER **„HERZSTÜCK“** WEISSBURGUNDER helles Steinobst, harmonisch eingebundene Säure und zarter Schmelz	Pfalz, De	7.9	32
VON WINNING **„DRACHE“** RIESLING kraftvoll mit gelben Fruchtnoten, ausgeprägte Mineralität mit lebendiger Säure	Pfalz, De	8.5	34
DANIEL MATTERN **„GLÜCK, GLÜCK, GLÜCK“** SAUVIGNON BLANC besonders fruchtig. In der Nase zeigt er Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere	Rheinhessen, De	7.5	33
WEINGUT JURTSCHITSCH **„GRÜVE“** „JURTSCHTISCH GRÜNER VELTINER temperamentvoller und lebendiger Charakter, der perfekter Begleiter zu unserem Wiener Schnitzel	Kamptal, At	7.9	32

		0,15 l	0,75 l
TENUTA ROVEGLIA **„LIMNE“** TREBBIANO Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit weicher Säure, Nachhall von Zitrusfrüchten	Lombardei, It		36
VDP WEINGUT BURGGARTEN **„SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR“** SPÄTBURGUNDER Leicht moussierend, Anklänge von Litschi, Wiesenheu, im Abgang etwas Grapefruit. Animierende Frucht und herrlich präzise Säure	Ahr, De		37

ROSÉ

		0,15 l	0,75 l
LES GRANDS CHAIS DE FRANCE **SANS PRÉTENTION** SYRAH, GRENACHE, VERMENTINO & UGNI frisch und elegant, zurückhaltende Säure	Lubéron, Fr	*7.5*	29
LISA BUNN **ROSÉ** SPÄTBURGUNDER saftige Kirsche und reife Erdbeere, leicht rauchige Noten	Rheinhessen, De	*7.9*	32
VON WINNING **„WIN WIN“** SPÄTBURGUNDER, LEMBERGER, ST. LAURENT rote Früchte und Erdbeerjoghurt in der Nase, Aromatik eines Rotweins und Frische eines Weißweins	Pfalz,De		35

ROT

		0,15 l	0,75 l
CANTINE DI SAN MARZANO **„SUD“** PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P Textur am Gaumen, körperreich, mit warmen, langem Nachhall	Manduria, It	7.9	28
STRANDVELD VINERY, CAPE SOUTHCOAST **„FIRST SIGHTING“** SYRAH körperreicher, dennoch eleganter Shiraz aus kühlem Klima mit weißem Pfeffer, Mokka, Brombeere und Kirsche in der Nase	Elim, Zaf	8.5	34
QUINTA DAS ARCAS **„TAPADA DE VILLAR“** ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NATIONAL, ARAGONÊS & TRINCADEIRA, Reife Pflaumen, Zimt, Muskat, körperreich mit gut integrierter Säure und weichem Tanin; viermonatiger Ausbau in portugiesischer und französischer Eiche	Alentejo, Pr,	7.5	28
VALDERIZ, RIBEIRA DEL DOURO **„FINCA VALDEHERMOSO“** TEMPRANILLO in der Nase reife, rote Beerenfrüchte, unterlegt von würzigen und vanilligen Holznoten; am Gaumen angenehme Säure, ein Hauch von Kräutern & zarter Röstaromatik	Ribera del Duero, Sp		37
PIERRE JEAN LARRAQUÉ **„LE CARILLON“** MERLOT & CABERNET FRANC dunkelrotes Gewand, fruchtig und aromatisch ausgewogen; 12 Monate in Eichenfässern gelagert	Bordeaux, Fr		35

SPIRITUOSEN

GIN

		4 cl
BEEFEATER – 40 %	London	5.5
GIN SUL – 43 %	Hamburg	8
HENDRICKS – 44 %	Girvan	7
MONKEY 47 – 47 %	Schwarzwald	8
MALFI GIN – 41 %	Italien	8

RUM

		4 cl
HAVANA CLUB RUM ANEJO 3 AÑOS – 38%	Kuba	5.5
HAVANA CLUB RUM ANEJO 7 AÑOS – 40%	Kuba	7
SANTA TERESA – 40 %	Costa Rica	9.5
GOSLING'S BLACK SEAL – 40%	Bermuda	6

WHISK(E)Y

		4 cl
BULLEIT BOURBON – 45 %	Kentucky	5.5
MONKEY SHOULDER – 40 %	Schottland	7

WODKA

		4 cl
ABSOLUT VODKA – 40 %	Schweden	8

TEQUILA

		4 cl
PATRÓN SILVER – 40 %	Mexiko	7

Eure Lieblingsspirituose auch als Longdrink 4cl Preis + Plus Filler Preis

HELBING

		2 cl
HELBING KÜMMEL – 35 %	Hamburg	3.5

LIKÖRE

		4 cl
RAMAZOTTI – 30 %	Italien	5.5
AVERNA – 29 %	Italien	5.5
FRANGELICO – 20 %	Italien	5

WERMUT

		4 cl
BELSAZAR ROSÉ – 17,5%	Schwarzwald	5.5
MARTINI BIANCO – 14,4%	Italien	5.5
ANTICA FORMULA – 16,5%	Italien	6.0

SHERRY & PORTWEIN

		5 cl
DON ZOLIO W&H PEDRO XIMENEZ – 18 %	Spanien	7
GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY – 20 %	Portugal	11

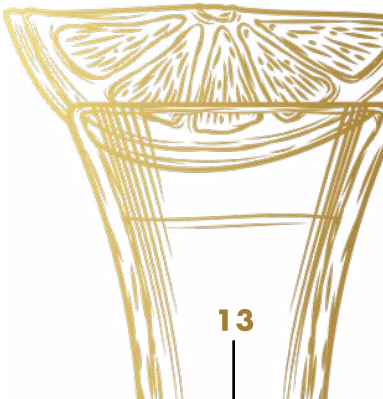
WAS GEBRANNTES ZUM SCHLUSS

WEINGUT AM STEIN– LUDWIG KNOLL HAUSBRAND

		2 cl
LUDWIGS KIRSCHE – 40 %	Franken	7.5
LUDWIGS MIRABELLE – 40 %	Franken	7.5
LUDWIGS WILLIAMS CHRIST BIRNE – 40 %	Franken	7.5
LUDWIGS APRIKOSE – 38 %	Franken	7.5

NONINO GRAPPA

		2 cl
CHARDONNAY NONINO – 41 %	Italien	8.5



SOFTDRINKS

fritz-limo®

FRITZ KOLA[1,10]	0,2 l	3.2
FRITZ KOLA SUPER ZERO[,4,10]	0,2 l	3.2
FRITZ MISCHMASCH[1,10]	0,2 l	3.2
FRITZ ZITRONE[7]	0,2 l	3.2
FRITZ ORANGE[1,7]	0,2 l	3.2



THOMAS HENRY TONIC WATER[11]	0,2 l	3.9
THOMAS HENRY GRAPEFRUIT[1]	0,2 l	3.9
THOMAS HENRY SPICY GINGER	0,2 l	3.9
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	3.9
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2 l	3.9

SÄFTE & SCHORLEN

HAUSGEMACHTES

HAUSGEMACHTE **LIMONADE DER SAISON**	0,4 l – 6.1
Unsere Saftschorlen: **MARACUJA, RHABARBER, SAUERKIRSCHE, APFEL**	0,25 l – 3.5 0,4 l – 5.5

WASSER

MAGNUS **„STILL“** ODER **„FEINPERLIG“**	0,25 l – 3.2 0,75 l – 7.9
GEZAPFTES WASSER **STILL** ODER **SPRUDEL**	KARAFFE 0,5 l – 3.9

KAFFEE, TEE & HEISSE SPEZIALITÄTEN

AMERICANO	3.5
ESPRESSO	2.7
ESPRESSO MACCHIATO*	3.0
DOPPELTER ESPRESSO	3.7
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO*	4.1
CAPPUCCINO*	4.2
GROSSER CAPPUCCINO*	5.7
LATTE MACCHIATO*	5.2
FLAT WHITE*	4.5
MILCHKAFFEE*	5.2
BIO-TEE IM KÄNNCHEN VON JULIUS MEINL: Earl Grey, Dragon Sencha, Kamille, Darjeeling, Asian Spirit, Bergkräuter, Früchtereigen, Rooibos Orange	4.9
GROSSES GLAS FRISCHER TEE: Ingwer, Zitrone und Minze	5.5
HEISSE ORANGE Ingwer & Chili	5.9
MATCHA LATTE*	5.9
HEISSE SCHOKOLADE*	5.1
CHAI LATTE*	5.1
KURKUMA LATTE*	5.1
BABYCCINO (MILCHSCHAUM)*	0.5
+ SCHLAGSAHNE	0.5

**BESTELLEN KÖNNT IHR AUCH:*
LAKTOSEFREIE ODER HAFERMILCH, ENTKOFFEINIERT, KOKOSMILCH



ZUSATZSTOFFE

1	MIT FARBSTOFF
2	MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
3	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
4	MIT SÜSSUNGSMITTEL(N)
4b	MIT EINER ZUCKERART UND SÜSSUNGSMITTEL(N)
5	KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN
6	ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
7	MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
8	MIT PHOSPHAT
9	MIT MILCHEIWEISS
10	KOFFEINHALTIG
11	CHININHALTIG
12	GESCHWÄRZT
13	GESCHWEFELT
14	MIT NITRITPÖKELSALZ
15	MIT NITRAT
16	GEWACHST
17	TAURIN
18	GENTECHNISCH VERÄNDERTER ROHSTOFF

HERZSTÜCK

WWW.WASWIRWIRKLICHLIEBEN.DE/HERZSTUECK

EUER EVENT
von uns geplant und ausgerichtet

UNSER KRAFTWERK
als Location mit bis zu 300 Gästen

KÖSTLICHES CATERING
für jede Gelegenheit an eurem Wunschort

PARTYSERVICE
einfach bestellen, zum Abholen oder Liefern

PRIVATE CHEF
persönlicher Koch an eurem Wunschort

FAMILY DINNER
Alle an einem Tisch – in unseren Restaurants & Bars

Unser Küchenfreunde-Qualitätsversprechen an Euch:

Das professionelle Team um Gastronom Hannes Schröder kümmert sich um landfrische, liebevolle und hausgemachte Speisen. Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Zutaten von ausgewählten Höfen und Partnern. Frische Produkte wie Kräuter, Eier und diverse Gemüsesorten beziehen wir von unserem Kastanienhof in der Lüneburger Heide und umliegenden Bio-Höfen.

Eure Veranstaltung wird mit viel Hingabe und über zehnjähriger Erfahrung von uns ausgerichtet. Unser Event-Team, geführt von Betriebsleiter Arne Richter und Eventmanagerin Melanie Widua, steht Euch bei allen Fragen beratend zur Seite und plant mit Euch gemeinsam Eure ganz individuelle Party.

Unsere Eventlocation, das Küchenfreunde Kraftwerk in Hamburg-Bahrenfeld, bietet den idealen Rahmen für gemütliches Frühstück, festliche Dinner, ausgelassene Partys oder stimmungsvolle Abende mit erstklassigem Essen aus unserer Küchenfreunde-Catering-Küche. Ihr feiert – wir kümmern uns um den Rest.

Zur Küchenfreunde-Familie zählen sechs Restaurants & Bars mit über 100 Mitarbeiter:innen, die sich mit Herzlichkeit & Individualität um Eure Wünsche kümmern.

+49 (0) 40 64 22 66 09
events@kuechenfreunde.net
@kuechenfreunde_catering
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg-Bahrenfeld
www.kuechenfreunde.net