Wochengerichte

31.08.–04.09.2026

VEGGIE DER WOCHE

Zitronen-Couscous –14.9
geschmortes Paprika-Zucchini-Sugo,
Minzjoghurt, Raz El Hanout-Schaum

MONTAG

Hühnerfrikasse –14.9
Erbse, Pfifferlinge, Kräuterreis

DIENSTAG SCHNITZELTAG

Kleines Wiener Schnitzel –14.9
Gurken-Kartoffel-Salat, Preiselbeeren, Zitrone

MITTWOCH PASTATAG

Geschwenkte Spaghetti –14.9
Bolognese, Parmesan, Tomaten-Pinienkern-Chutney

DONNERSTAG

Hofkartoffelrösti –14.9
Räucherlachs, Kräuterschmand, Feldsalat, Radieschen

FREITAG FISCHTAG

Gebratener Zander –14.9
Kartoffel-Kohlrabi-Ragout, Dillschaum, glasierte Trauben

GUT BELEGTE STULLEN

Avocado Stulle –15.9
geröstetes Sauerteigbrot, frische Avocado &
Avocadocreme, Granatapfelkerne & Dukkah

Burrata Stulle –17.9
geröstetes Sauerteigbrot, cremige Burrata,
frischer Rucola, Basilikum

Räucherlachs Stulle –16.9
geröstetes Sauerteigbrot, Meerrettich-Frischkäse,
Radieschen, knackiger Blattsalat, Kresse

Herzstück Beeftatar Stulle – 21
geröstetes Sauerteigbrot, Trüffelfrischkäse, 2 Spiegeleier,
Stielkapern, Essiggurke, Senfsaat, Röstzwiebeln

RÜHREIER

Rührei mit geröstetem Sauerteigbrot –9.5
Holsteiner Butter & Schnittlauch
Wahlweise dazu: ½ Avocado 4 | krosser Speck 3.5
Tomate-Feta 4 | Räucherlachs 5

SÜSSES

Ofenfrischer Crumble (im Weckglas) –6.5
saisonale Früchte, Haferstreusel, Vanillecreme,
1 Kugel Vanilleeis

ERNTEFRISCH

Unser Gemüsebeet Salat vegan 300 g – 12.9 | 500 g – 16.9
Täglich von 9.00–17.00 Uhr
Frisch aus der Theke: Wählt direkt an der Vitrine verschiedene Sorten unserer hausgemachten, veganen Feinkostsalate. Serviert mit frischen Blattsalaten, Hummus & Dukkah

Gemischte Blattsalate & Rohkost vegan – 15
marinierter Spargel, geröstete Kerne und Saaten

Caesar's Salat veggie – 15
hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Croûtons

Kleine Köstlichkeiten:
Hähnchenbruststreifen 6 | krosser Speck 3.5 Salzwasser-Garnelen & Knoblauch 9
in Kräutern marinierter Schafskäse 4 | wachsweiches Landhof-Ei 3
Ziegenkäse mit Honig & Wurzelgemüse 6 | cremiger Burrata, Basilikum & Olivenöl 7

HERZSTÜCKE

Aufgeschäumte Bärlauchcremesuppe – 12.9
pochiertes Ei, Spargel, Kartoffelknusper, Erbsenkresse

Herzstück Currywurst – 15
fruchtige Currysauce, Gurken-Jalapeño-Rellish, Pommes frites, Trüffelmayonnaise

Hausgemachter Kartoffelrösti – 22
Leipziger Allerlei, pochiertes Ei, Pfifferlinge, Bärlauch

Kotelett vom Iberico Schwein – 28.5
Pimientos, Feta-Tomaten-Knusper, Patatas Bravas, Zitronenthymian, Jus

Gebratener Wolfsbarsch – 29.90
mediterrane Polenta-Schnitte, Paprikaschaum, wilder Brokkoli, Kräuter

Rosa gebratener Lammrücken – 34.50
Kräuterkruste, Hofkartoffelpüree, Artischocken-Oliven-Sauté, Kräuterjus

Wiener Kalbsschnitzel – 28
lauwarmer Hofkartoffelsalat, Feldsalat, Preiselbeeren, Zitronenspalte
oder mit
Pommes frites, Trüffelmayonnaise, Preiselbeeren, kleiner Salat, Zitrone + 4

Würziges Rindertatar 200 g – 26
kleiner Caesar's Salat, Pommes frites, Trüffelmayonnaise, gegrillte Spitzpaprika

ENDLICH WIEDER SPARGEL

Portion Stangenspargel – 25
vom Hof „Schuart" aus Walmsburg, mit Petersilienkartoffeln, mit Sauce Hollandaise oder Butter

Wahlweise dazu:
Holsteiner Katenschinken + 6.5 |
kleines Wiener Schnitzel + 12.5 |
Wolfsbarschfilet + 12.5

SÜSSES DANACH

Hausgemachte Passionsfrucht Crème Brûlée – 12
weißes Schokoladeneis, Knusperhippe

Hausgemachte Kugel Eis & Sorbet – 4
mit karamellisierten Nüssen

Affogato – 7
doppelter Espresso, Nusscrunch, haugemachtes Vanilleeis & Schlagsahne

Eine mit Allergenen deklarierte Speisekarte erhaltet Ihr gern auf Nachfrage bei unserem Personal.

PRICKELNDER SPRITZ

Unser Herzstück Spritz – 10.5 Auch alkoholfrei möglich
Campari, Prosecco, Maracuja, Mandarine, Zitrone

Kalte Ente Unsere Tradition – 9.5
Weißwein, Prosecco, Zitrone, Melisse

Hugos Liebling – 9.5
Holunderblüte, Prosecco, Limette, Minze

Maracuja Spritz – 10.5
Lillet Blanc, Prosecco, Maracuja, Zitrone

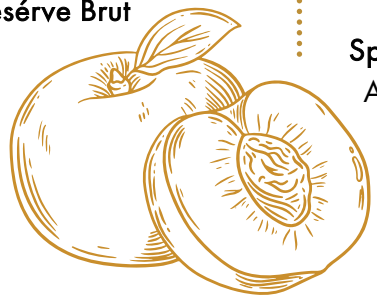
BUBBLES

Bubble Peaches – 8.5
Secco, Weinbergpfirsich

Glück Glück Glück Sekt Auch alkoholfrei möglich
0,1 l – 7 | 0,75 l – 35

Rosé Crémant de Loire (Chapin & Landais)
0,1 l – 8 | 0,75 l – 45

Pol Roger Champagner Resérve Brut
0,75l – 85



SOFTS 0,2 l – 3.9

fritz kola | zero | orange
mischmasch | zitrone

SCHORLE 0,25 l – 3.5 | 0,4 l – 5.5

Maracuja | Rhabarber | Sauerkirsche | Apfel

EISTEE 0,4 l – 6.1

Blaubeeren Zitronen Eistee
Zitronen-Eistee, Blaubeersirup, Blaubeeren, Zitrone & Minze

Himbeeren & Rosmarin Limonade
Limonen Sweet & Sour, Himbeersirup, Tafelwasser, Rosmarin

GUTES BIER AUS HAMBURG

Ratsherrn Pilsener.....0,3 l – 3.9 | 0,5 l – 5.9
Ratsherrn küsst Zitrone.....0,3 l – 4.2 | 0,5 l – 6.2
Ratsherrn Hamburg Hell.....0,3 l – 4.2 | 0,5 l – 6.2
Ratsherrn Pilsener 0,0%.....0,33 l – 3.9
König Ludwig Hefeweizen naturtrüb.....6.1
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei.....6.1

WEINE

Im Glas 0,15 l oder als Flasche 0,75 l
Grauburgunder „Küchenfreunde".....7.5 | 29
Weißburgunder „Herzstück".....7.9 | 32
Rosé „Sans Prétention".....7.5 | 29
Primitivo di Manduria „SUD".....7.9 | 28

Fragt uns gern nach unserer Weinkarte!

KLASSIK TRIFFT HERZ

Blood Moon – 10.5
Havana Club 7y, Blutorangensaft, Ginger Beer, Orange, Ingwer

Spiced „Applerita" – 10.5
Altos Tequila Blanco, Apfelsaft, Limette, Honig, Zimt, Zuckersirup

Pear Gin & Tonic – 11.5
Beefeater Gin, hausgemachter Birnencordial, Thomas Henry Tonic Water, Zimt

Espresso Martini – 12.5
Absolut Vodka, Kalua, Espresso

Grapefruit Gin & Tonic – 10.5
Malfy Gin, Grapefruit, Tonic Water

WASSER

gezapftes Wasser in der Karaffe 0,5 l – 3.9
still oder sprudelnd

Magnus Wasser 0,25 l – 3.2 | 0,75 l – 7.9
still oder feinperlig

KAFFEE Hamburger Rösterei „Mr. Hoban's"

Espresso – 2.7 | Espresso Macchiato – 3
Americano – 3.5 | Flat White – 4.5
Cappuccino – 4.2 | groß – 5.7

Auf Wunsch auch mit laktosefreier oder Hafermilch.

HERZWÄRMER

Frischer Ingwer-Zitrone-Minze-Tee – 5.5
Heiße Orange mit Ingwer & Chili – 5.9
Matcha Latte – 5.9 | Chai Latte – 5.1

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.