



HERZSTÜCK
FAMILY STYLE
DINNER
Menü

Liebe Gäste und Freunde der gepflegten Esskultur,

ob Geburtstag, Verlobung, Jubiläum oder Tauffeier – unsere Veranstaltungsangebote für jeden Anlass. Feiern so lange ihr wollt, bei größeren Personengruppen entfällt die Reservierungszeit von 2 Stunden.

Gern könnt ihr unseren Raum buchen. Die Grundlage für die Buchung ist ein Mindestumsatz. Dieser variiert, wie auch der Menüpreis, je nach Geschäftszeit und Wochentag. Unsere verschiedenen Speisen und Getränkeangebote könnt ihr individuell als Module/Pakete zusammensetzen und nach euren Wünschen anpassen.

Bei unseren Family Style-Menüs wird alles mittig auf den Tischen platziert, zum Teilen und geselligem Genuss.

Bei Fragen meldet euch gerne direkt bei uns, per Mail oder ruft bei uns an.

Wir wünschen einen gelungenen Abend & guten Appetit!

Euer Herzstück-Team

Wir erfüllen euch auch gern weitere Wünsche. Diese werden à la carte berechnet.

HERZSTÜCK

Getränke

GETRÄNKEPAUSCHALE „KLEIN“

gilt 3 Stunden **35,00 € pro Person***

- WAS WIR WIRKLICH LIEBEN WEISSBURGUNDER, Fußer, Pfalz
- ALTANO DUORO, Vinho Tinto, Portugal
- RATSHERRN BIERE vom Fass, Pilsener, Helles & Zwickel
- HOFEIGENE SCHORLEL Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorle
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

**jede weitere Stunde 10,00 € pro Person*

GETRÄNKEPAUSCHALE „GROSS“

gilt 3 Stunden **45,00 € pro Person***

APPERITIF

- HERZSTÜCK SPRITZ Bitter-Orangenlikör, Mandarinenpüree, frischer Limettensaft, Prosecco
- CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ, Chapin & Landais, Frankreich

WEINE & MEHR

- WAS WIR WIRKLICH LIEBEN WEISSBURGUNDER, Fußer, Pfalz
- ALTANO DUORO, Vinho Tinto, Portugal
- RATSHERRN BIERE vom Fass, Pilsner, Helles & Zwickel
- HOFEIGENE SCHORLEN Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorlee
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

HERZSTÜCK-HIGHBALL

- GIN & TONIC Bombay Sapphire, Fever Tree Mediterranean Tonic, Limette

**jede weitere Stunde 10,00 € pro Person*

HERZSTÜCK

Weihnachtsmenü

MITTE NOVEMBER – ENDE DEZEMBER

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN

mit aufgeschlagener Butter & Kräuterquark

ZUM STARTEN

VORSPEISENVARIAATION

- ♥ Rote Bete, gebeizter Lachs, Meerrettich, Dill & grüner Apfel
- ♥ Tatar vom Pommerschen Rind, Crème fraîche, Röstzwiebeln
- ♥ cremiger Ziegenkäse, Brombeerchutney, Hofkürbis, geröstete Mandel & Wildkräuter
- ♥ saisonaler, veganer Gemüsesalat

HAUPTSACHEN

KLASSISCHER ENTENBRATEN

aus Freilandhaltung von ausgewählten, norddeutschen Höfen
mit eigener Sauce, Apfelrotkohl & Heidekartoffelkloß in Semmelschmelze

ODER

ROTKRAUTWICKEL vegan

Maronen-Semmelfüllung, Waldpilzjus, geröstete Pastinaken, Petersilie

DESSERT

BRATAPFELCRUMBLE

Vanillepudding, altländischer Apfelkompott,
Marzipan, Mandeln & Zimtstreusel

SPEKULATIUS-MOUSSE

mit Heidelbeerkompott

ZARTBITTERE SCHOKOLADEN-CRÈME BRÛLÉE

68,50 € p.P.

Auf Wunsch bieten wir Veganer:innen, Vegetarier:innen oder Pescetarier:innen gerne alternative Menüvorschläge an.

Änderungen unter Vorbehalt, alle Family Style Menüs servieren ab 8 Erwachsenen.