

Wochengerichte

01.06.–05.06.2026

VEGGIE DER WOCHE

Gebackene Süßkartoffel – 14.9

Paprika-Minz-Salat, Hummus, Olivenöl

PFINGSTMONTAG

Hausgemachte Bifteki – 14.9

Tsatsiki, Tomatenreis, Krautsalat

DIENSTAG SCHNITZELTAG

Kleines Wiener Schnitzel – 14.9

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone

MITTWOCH PASTATAG

Pikante Hühnerbrust – 14.9

Penne, Brokkoli, Tomate, Parmesan

DONNERSTAG

Saltimbocca vom Schweinerücken – 14.9

Rosmarinkartoffel, Fingerkarotte, Salbeisauce

FREITAG FISCHTAG

Gebratenes Schwertfischfilet – 14.9

Kokos-Currysauce, Pak Choi, Hofkartoffelpüree

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 Beefatar Stulle – 21

geröstetes Sauerteigbrot, Trüffelrischkäse, 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 sowie frischem Brot.

Gemischte Blattsalate & Rohkost ^{vegan} – 15

Balsamico Feigen, 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 mariniertes 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

Bärlauchrisotto – 22

Morchel, Olivenschaum, Tomate-Pinienkern-Pesto

Hausgemachte Rinderroulade – 26.5

Wachholder Jus, Petersilienkartoffel, frische Erbsen, glasierte Fingerkarotte

Gebratener Nordsee Kabeljau – 28

MeeretiCHKruste, Hofkartoffelpüree, wilder Blumenkohl, Kräuter

Gebratene Blutwurst – 24

Calvados Apfel, Hofkartoffelpüree, Röstzwiebeln, Jus

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 |

Kabeljaufilet + 12.5

SÜSSES DANACH

Hausgemachte Tonkabohnen Crème Brûlée – 12

Erdbeersorbet, Rhabarber-Grütze, Knusperhippe

Hausgemachte Kugel Eis & Sorbet – 4

karamellisierte Nüsse

Affogato – 7

doppelter Espresso, Nusscrunch, hausgemachtes Vanilleeis & Schlagsahne

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 Réserve Brut
0,75 l – 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

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.

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

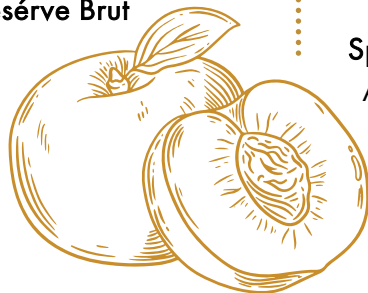
Espresso Martini – 12.5
Absolut Vodka, Kalua, Espresso

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



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.