Wochengerichte

09.11.–13.11.2026

VEGGIE DER WOCHE

Hofkartoffelrösti –14.9
Blattsalat, geröstete Kerne, Kräuterquark

MONTAG

Gebratene Maishuhnbrust –14.9
Hofkartoffelpüree, Pak Choi, Teriyaki

DIENSTAG SCHNITZELTAG

Kleines Wiener Schnitzel –14.9
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone, Speck, Preiselbeeren

MITTWOCH PASTATAG

Zartes Rindergulasch –14.9
Spätzle, Rosenkohl, Kerbel

DONNERSTAG

Geschmorte Entenkeule –14.9
Rotkohl, Entensauce, Petersilienkartoffel

FREITAG FISCHTAG

Gedünstetes Seelachsfilet –14.9
cremiges Kürbisrisotto, Parmesan, Zitronschaum

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
Apfel, 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

HAUPTSPEISEN

Kürbiscurry Suppe – 12.9
Garnelen-Gyoza, Kokos, Zitronengras

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

Geschmortes Herbstgemüse vegan – 22
cremige Linsen, Curry-Kürbisschaum, Kräuteröl

Kalbs-Kohlroulade – 24.5
Weißkohl, Kartoffelragout, Kümmel, Lauch

Gebratener Zander – 29.90
Rahmsauerkraut, Hofkartoffelpüree, Traubenchutney, Kartoffelstroh

Würziges Wildgulasch – 27.90
hausgemachte Knöpfle (Spätzle), Rosenkohl , fermentierter Kampot Pfeffer

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, eingelegter Kürbis

Gebratene Kräuterseitlinge vegan – 24.9
Haselnuss-Kräuter-Pesto, Gemüsejus, geschmorter Radiccio

Muskatkürbis Ravioli veggie – 23.90
Kürbiskern-Tapenade, Apfelchutney, wilder Brokkoli, Macadamia

SÜSSES DANACH

Hausgemachte Kaffee Crème Brûlée – 12
Pistazieneis, 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

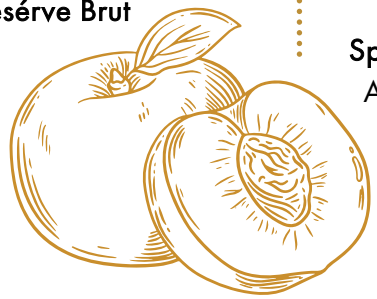
BUBBLES

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.