

# HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

## WIR LIEBEN FRÜHSTÜCK

MO.–FR. 9.00–12.00 UHR, SA.–SO. 9.00–15.00 UHR

Mit leckeren Brötchen von der Bäckerei „BACKECHT!“ Backwerkskunst aus reinen Zutaten: Echt besonders, echt gut. Unsere Fleischwaren bekommen wir von „Metzgers“, die ihr Fleisch nur von ausgesuchten Höfen Deutschlands mit bäuerlicher Freilandhaltung bezieht. Unser Käse kommt vom „Backensholzer Hof“, der besonders viel Wert auf artgerechte Milchproduktion legt.

### HAMBURGER MORGEN 2

selbstgebackene Seele oder ofenfrisches Croissant, Frischkäse, hausgemachte Erdbeermarmelade, 2 Scheiben Deichkäse, Butter

### AUS DER ERDE 7

Avocado, Rote-Bete-Bulgur, Gemüseaufstrich & Rohkost, Hummus, gegrillte Zucchini, „Korn an Korn“-Brot, frisches Obst mit Sojajoghurt & hausgemachtes Granola

### GUTE LAUNE FRÜHSTÜCK <sup>2,7,14</sup>

frisches Obst & Joghurt mit hausgemachtem Granola, Landsalami, geräucherte Putenbrust, Rohkost, Deichkäse & CréMeer vom Backensholzer Hof, Fruchtsenf, gemischte Brötchen & Butter

### WEIDGLÜCK

Deichkäse, CréMeer & Schafskäse vom Backensholzer Hof, Fruchtsenf, Trüffel- & Schnittlauchfrischkäse, Rote-Bete-Bulgur, Kräuterquark & Rohkost, frisches Obst & Joghurt, Brötchen & Butter

### HERZSTÜCK FRÜHSTÜCK <sup>2,7,14</sup>

Mamas hausgemachter Erdbeeraufstrich, Landsalami & geräucherte Putenbrust von „Metzgers“ aus Schnelsen, gebeizter Lachs & Honig-Dill-Sauce, Rohkost, Deichkäse & CréMeer vom Backensholzer Hof, Fruchtsenf, Avocado, Hummus, frisches Obst mit Joghurt & Granola, Brotkorb, Croissant, Butter & Frischkäse

für eine Person 23,90 €  
für zwei Personen 29,50 €

+ 1 Glas Sekt „GLÜCK GLÜCK GLÜCK“ 5,90 €  
+ 1 Glas 0,2l frisch gepresster Orangensaft 3,90 €

## GUT BELEGTE BROTE

MO.–FR. 9.00–12.00 UHR, SA.–SO. 9.00–15.00 UHR

### AVOCADO-STULLE

frische Avocado, hausgemachte Avocadocreme, ofenfrisches Sylter Brot, Blattsalat, Granatapfelkerne & Dukkah

### LACHS-STULLE

gebeizter Lachs, Frischkäse, Meerrettich, Radieschen, ofenfrisches Sylter Brot, Blattsalat, Kresse

+ Rührei aus zwei Eiern

## FRISCH GERÜHRTE EIER

MO.–SO. 9.00–15.00 UHR

von unseren glücklichen Hühnern vom Kastanienhof, oder (falls die mal nicht hinterher kommen) von unseren Schleswig Holsteiner Höfen.

### RÜHREI MIT OFENFRISCHEM SYLTER BROT

Butter und frischem Schnittlauch

### DAZU:

+ ½ Avocado 

+ krosser Bacon <sup>2,7,14</sup>

+ Kirschtomaten & Feta 

+ gebeizter Lachs

## ENERGIESPENDER

MO.–SO. 9.00–15.00 UHR

### HEIMATLIEBE \*8

Buchweizen & Leinsaat, gekocht mit Mandelmilch & Rübensaft, süß geröstet mit Walnüssen, Haselnüssen & Sonnenblumenkernen, dazu Apfel, Blaubeersauce & Naturjoghurt

### FRÜCHTEBOWL \*

hier servieren wir euch frisches und liebevoll zubereitetes Obst mit Joghurt & hausgemachtem Granola

### ÜBERNACHT-MÜSLI \*

Haferflocken & Dinkelflocken, über Nacht ziehen gelassen mit Hafermilch, Zimt, Vanille & Banane, warm serviert mit pürierten Beeren, Joghurt, hausgemachtem Granola & frischem Obst

### AÇAÍ-BOWL

Fruchtpüree aus Bananen, Erdbeeren und Açaí, getoppt mit frischen Früchten & hausgemachtem Granola

\*AUF WUNSCH SERVIEREN WIR EUCH ALLE GERICHTE AUCH MIT SOJAJOGHURT. 

## KAFFEE, TEE & HEISSE SPEZIALITÄTEN

15,90 €

Wir lieben unseren Kaffee und den Qualitätsanspruch von Mr. Hoban's Coffee Roastery. Seine Röstung „Flame Girl“ birgt vor Allem Noten von Karamell, Schokolade und Waldfrüchten, die wir nicht nur im Cappuccino, sondern auch als puren Espresso einfach köstlich finden.

16,90 €

AMERICANO	3,20 €
ESPRESSO	2,70 €
ESPRESSO MACCHIATO*	3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,70 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO*	4,10 €
CAPPUCCINO*	3,90 €
GROSSER CAPPUCCINO*	5,20 €
LATTE MACCHIATO*	4,90 €
FLAT WHITE*	4,20 €
MILCHKAFFEE*	4,90 €
FILTERKAFFEE	3,00 €

9,50 €

BIO-TEE IM KÄNNCHEN VON JULIUS MEINL: Earl Grey, Dragon Sencha, Kamille, Darjeeling, Pure Detox, Bergkräuter, Früchtereigen, Rooibos Orange

+ 2,90 €

+ 2,90 €

+ 3,90 €

+ 4,90 €

GROSSES GLAS FRISCHER TEE: Ingwer, Zitrone und Minze

HEISSE ORANGE Ingwer & Chili	5,90 €
HEISSE SCHOKOLADE*	4,90 €
CHAI LATTE*	4,90 €
KURKUMA LATTE*	4,90 €
BABYCCINO (MILCHSCHAUM)*	0,50 €
+ SCHLAGSAHNE	0,50 €

\*BESTELLEN KÖNNT IHR AUCH: LAKTOSEFREIE & HAFERMILCH, ENTKOFFEINIERT

9,90 €

## SÄFTE & SMOOTHIES

### SÄFTE – FRISCH GEPRESST

9,90 €

200 ml	400 ml	
ORANGE	4,20 €	6,50 €
KAROTTE, ORANGE, INGWER	4,20 €	6,50 €

### SMOOTHIES

9,90 €

200 ml	400 ml	
FRÄULEIN IN ROT	5,20 €	7,20 €

Erdbeere, Himbeere, Maracuja, Açaí, Avocado, Basilikum

### GELIEBTE FERNE

Banane, Kiwi, Kokos, Orange, Cashew

### FAHRT INS GRÜNE

Spinat, Apfel, Avocado, Ingwer

## GEMÜSEBEET

Einmal quer durch's Gemüsebeet: Unsere köstlichen, veganen Feinkostsalate & Gemüsezubereitungen werden aus saisonalen & regionalen Produkten in unserem Küchenfreunde Kraftwerk zusammengestellt. Sie versorgen euch mit vielen frischen Vitaminen, ausreichend Ballaststoffen und Kohlenhydraten.

Ihr könnt euch eine normale Schüssel (max. 4 Sorten) oder für den großen Hunger eine große Schüssel (max. 8 Sorten) ganz nach euren Wünschen aussuchen. Dazu gibt's einen Dip und Crunch nach Wahl.

UNSER SERVICE INFORMIERT EUCH GERN ÜBER ENTHALTENDE ZUSATZSTOFFE ODER ALLERGENE.

**NORMALE SCHÜSSEL** 250 g – 11,90 €  
(bis zu 4 Sorten)

**GROSSE SCHÜSSEL** 500 g – 15,90 €  
(bis zu 8 Sorten)

### WÄHLT EINE KÖSTLICHKEIT ZU EUREM GEMÜSEBEET:

- + Schafskäse & Kräuterpesto  + 3,90 €
- + wachweiches Bio-Ei von unserem Nachbarhof, Schnittlauch  + 2,20 €
- + krosser Speck & Hähnchenbrust<sup>2,7,14</sup> + 6,50 €

## NASCHWERK

Schaut gern in der Vitrine, welche Köstlichkeiten wir für euch vorbereitet haben.

**KÄSEKUCHEN**  4,90 €  
mit buttrigem Mürbeteig und Beeren

**SCHOKO-KUCHEN**  4,90 €

**KAROTTENKUCHEN**  4,90 €  
mit cremigem Frischkäse

**BANANENKUCHEN**  4,50 €  
mit Walnüssen und Schokolade

**STREUSELKUCHEN** 4,50 €  
mit saisonalen Früchten

**BELGISCHE WAFFELN**  
+ mit Puderzucker 6,90 €  
+ mit Puderzucker, Blaubeerkompott und Vanilleeis 8,90 €

+ SCHLAGSAHNE  + 0,50 €

## SOFTDRINKS & SCHORLEN

FRITZ KOLA<sup>1,10</sup> 0,2 l 2,90 €  
FRITZ KOLA SUPERZERO<sup>1,4,10</sup> 0,2 l 2,90 €  
FRITZ MISCHMASCH<sup>1,10</sup> 0,2 l 2,90 €  
FRITZ ZITRONE<sup>7</sup> 0,2 l 2,90 €  
FRITZ ORANGE<sup>1,7</sup> 0,2 l 2,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,4 l 5,90 €

Unsere Saftschorlen: 0,25 l 0,4 l  
RHABARBER, MARACUJA, CRANBERRY 3,20 € 4,90 €

Von unserem Kastanienhof: 0,25 l 0,4 l  
HOFEIGENER APFELSAFT 3,50 € 5,50 €  
HOFEIGENE APFELSCHORLE 3,20 € 4,90 €

MAGNUS „STILL“ ODER „FEINPERLIG“ 0,25 l 0,75 l  
2,90 € 6,90 €

## MEHR UMDREHUNGEN

**WEISSWEIN** 0,15 l 0,75 l  
KÜCHENFREUNDE GRAUBUGRUNDER, DR. KÖHLER 6,50 € 27,00 €  
„DRACHE“ RIESLING, VON WINNING 7,90 € 32,00 €

**ROSÉWEIN** 0,15 l 0,75 l  
„SANS PRÉTENTION“, LES GRANDS CHAIS DE FRANCE 6,00 € 28,00 €

**ROTWEIN** 0,15 l 0,75 l  
„SUD“ PRIMITIVO, CANTINE DI SAN MARZANO 7,90 € 28,00 €

SEKT HAUSMARKE, CUVÉE BRUT 0,1 l 0,75 l  
„GLÜCK GLÜCK GLÜCK“ 7,00 € 29,00 €

SEKT ENTALKOHOLISIERT, RIESLING 0,1 l 0,75 l  
„NO LIMIT“ 9,50 € 34,00 €

ROSÉ CRÉMANT DE LOIRE 0,1 l 0,75 l  
„CHAPIN LANDAIS“ 9,50 € 34,00 €

**BIER VOM FASS** 0,3 l 0,5 l  
RATSHERRN PILSENER 3,70 € 5,20 €  
RATSHERRN HAMBURG HELL 3,90 € 5,90 €  
RATSHERRN KÜSST FRITZ ZITRONE<sup>7</sup> 3,90 € 5,90 €

**BIER AUS DER FLASCHE** 0,33 l 0,5 l  
RATSHERRN PILSENER ALKOHOLFREI 3,70 €

PAULANER HEFEWEIZEN NATURTRÜB 5,40 €  
PAULANER ALKOHOLFREI 5,40 €

**HERZSTÜCK SPRITZ<sup>1</sup>** 9,50 €  
Martini Bitter, Soligo Prosecco, Maracuja Sirup, Mandarine, Zitrone, Soda

**HERZSTÜCK SPRITZ ALKOHOLFREI<sup>1</sup>** 8,00 €  
Martini Vibrante, Tonic Water, Maracujasirup, Mandarine, Zitrone, Soda

**HUGOS LIEBLING** 8,90 €  
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze



CATERING

# KÜCHENFREUNDE

## für's Leben



### EUER EVENT

von uns geplant und ausgerichtet



### KÖSTLICHES CATERING

für jede Gelegenheit an eurem Wunschart



### PRIVATE CHEF

persönlicher Koch an eurem Wunschart



### UNSER KRAFTWERK

als Location mit bis zu 300 Gästen



### PARTYSERVICE

einfach bestellen, zum Abholen oder Liefern



### FAMILY DINNER

Alle an einem Tisch – in unseren Restaurants & Bars

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 5 Restaurants & Bars mit über 150 Mitarbeiter: innen, die sich mit Herzlichkeit & Individualität um Eure Wünsche kümmern. #teamköstlich



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

