

# Herzensangelegenheit

UNSERE SAISONALEN EMPFEHLUNGEN

## VORWEG

### Würziges Rindertatar – 17.9

gegrillte Spitzpaprika, Friseé, Harissa-Mayo, Raz el Hanout-Chip

### Gratinierter Gruyère-Spargel – 17.5

Tomaten-Basilikum-Salsa, Chili, Gruyère-Chip

### Garnelen-Pfanne – 19

Pimientos, getrocknete Tomate, Chili,

### Cremiger Burrata – 16.5

Erdbeere, Spargel, Bärlauch, Rauchmandel

### Carpaccio vom Rinderfilet – 18.5

Zitronenvinaigrette, Mizuna Salat, Belper Knolle

### Geteiltes Essen schmeckt doppelt gut!

#### Unsere Herzstück Etagerie

ab 2 Personen, p.P. – 17.5

Garnelen-Pfanne, Rindertatar, cremiger Burrata und ofenfrisches Brot mit Dip

### Gegrillter Pulpo – klein 22.9 | groß 34.5

weiße Bohnencreme, Petersilie, Zitrone, Chili, Oliven-Rauchmandel-Tapenade

### Soft Shell Taco

Avocado, Mole, Ceviche <sup>vegan</sup> – 18.90

### oder mit

Pulpo, Mole, Ceviche, Chilli – 22.90

### Oliven-Tomaten-Ravioli – 25.5

Belper Knolle, grüner Spargel, Nduja, Olivenschaum

### Steak Frites vom Heiderumpsteak – 39.9

Café de Paris-Kruste, grüner gratinierter Gruyère Spargel, Pommes frites, Jus

---

## SÜSSES DANACH

### Gegrillte Ananas – 12.90

Rum, Kokos, Thymian, weiße Schokolade

### Ofenfrischer Crumble für Zwei – 18.5

Rhabarbar, Erdbeere, dazu Vanilleeis & Schlagsahne

## ERNTEFRISCH

**Unser Gemüsebeet Salat** <sup>vegan</sup> 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** <sup>vegan</sup> – 15

marinierter Spargel, geröstete Kerne und Saaten

**Caesar's Salat** <sup>veggie</sup> – 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-Relish, 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 |  
kleiner 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, 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

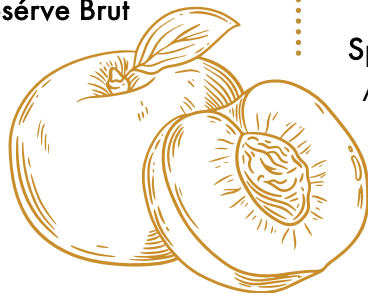
## BUBBLES

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.