

# Wochengerichte

09.02.–13.02.2026

## SUPPE DER WOCHE

**Maiscremesuppe** – 9.9

Jalapeno Salsa, Nachocrunch

## VEGGIE DER WOCHE

**Veganer Kimchi Burger** – 13.9

Zwiebelchutney, Srirshamayo, Jalapenorellish,  
Kartoffelecken

---

## MONTAG

**Lüneburger Entenragout** – 14.9

Entenjus, Schwarzkohl, Peperoni, Tagliatelle

## DIENSTAG

**Schweinekrustenbraten** – 14.9

Biersauce, Rahmkraut, Semmelknödel

## MITTWOCH

**Gebratener Steinbeißer** – 14.9

Dillsauce, geröstete Drillinge, Mandelbrokkoli

## DONNERSTAG

**Putengeschnitzeltes „Zürcher Art“** – 14.9

Champignons, Petersilie, Hofkartoffelpüree

## FREITAG

**Gebatener Rotbarsch** – 14.9

Asiatischer Sud, Pak Choi, Asia Nudeln, Chili

---

## STULLE DER WOCHE

**Italienische Landschinkenstulle** – 17.9

Basilikumpesto, Rucola, frischer Parmesan,  
halbgetrocknete Tomaten

## RÜHREI DER WOCHE

**Rührei mit Kochschinken und Emmentaler** – 14.5

dazu gegrilltes Sylter Brot, Holsteiner Butter

## SÜSSES

**Ofenfrischer Crumble** (im Weckglas) – 6.5

saisonale Früchte, Haferstreusel, Vanillecreme,  
1 Kugel Vanilleeis

## ERNTEFRISCH

### Unser Gemüsebeet Salat <sup>vegan</sup> – 16

Auswahl von hausgemachten, veganen Feinkostsalaten\*, frische Blattsalate, Avocado mit Hummus & Dukkah sowie frischem Brot.

\* Rote Bete Bulgur, Quinoa Fenchel, Curry Blumenkohl, Sellerie & Apfel

### Gemischte Blattsalate & Rohkost <sup>vegan</sup> – 15

Balsamico Feigen, 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 mariniertes Schafskäse 4 | wachsweiches Landhof-Ei 3  
Ziegenkäse mit Honig & Wurzelgemüse 6 | cremiger Burrata, Basilikum & Olivenöl 7

## HERZSTÜCKE

### Krosser Hofkartoffelrösti – 22

gemischte Rahmwaldpilze, frischer Trüffel, pochiertes Ei,  
Wildkräutersalat, Meerrettich

### Kalbsfrikadelle – 24

Pfefferrahm, Eiderstedter Wirsing, Hofkartoffelpüree

### Gebratenes Fjordlachsfilet – 28

Dijon-Senfsauce, sautierter Blattspinat, Petersilienkartoffeln

### Hausgemachter Holsteiner Grünkohl – 24

Mettenden, Kassler, Schweinebacke von unserem Metzger Rothe,  
süße Kartoffeln, Dijonsenf

### Herzstück Currywurst – 15

fruchtige Currysauce, Gurken-Zwiebel-Rellisch,  
Pommes Frites, Trüffelmayonnaise

### 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, Röstzwiebeln

## SÜSSES DANACH

### Hausgemachte Tonkabohnen Crème Brûlée – 12

Haselnusseis, Beeren Grütze, Knusperhippe

### Hausgemachte Kugel Eis & Sorbet – 4

karamellisierte Nüsse

### Affogato – 7

doppelter Espresso, Nusscrunch,  
hausgemachtes Vanilleeis & Schlagsahne

Eine mit Allergenen deklarierte Speisekarte erhalten Sie 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

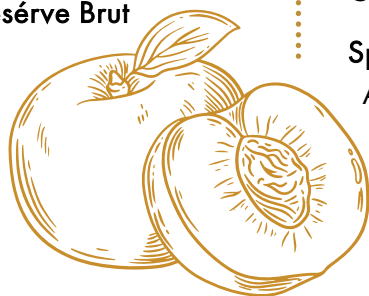
Glück Glück Glück Sekt Auch alkoholfrei möglich  
0,1 l – 7 | 0,75 l – 35

Rosé Crémant de Loire (Chapin & Landais)  
0,1 l – 8 | 0,75 l – 45

Pol Roger Champagner 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.