

Wochengerichte

26.10.–30.10.2026

VEGGIE DER WOCH

Schnupfnudel-Pfanne – 14.9

Hofkürbis, Schwarzwurzel, Brokkoli, Kräuter

MONTAG

Hühnerfrikassee – 14.9

Karotte, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

DIENSTAGS SCHNITZELTAG

Kleines Wiener Schnitzel – 14.9

Champignonrahm, Pommes, Preiselbeeren

MITTWOCH PASTATAG

Getrübte Pasta – 14.9

Tomaten, Spinat, Parmesan, Trüffel

DONNERSTAG

Herzstück Frikadelle – 14.9

Hofkartoffelpüree, Rahmkohl, Senf, Kerbel

FREITAG FISCHTAG

Backfisch – 14.9

Pommes, Remoulade, kleiner Salat

GUT BELEGTE STULLEN

Avocado Stulle – 15.9

geröstetes Sauerteigbrot, frische Avocado & Avocado-creme, 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 Beftatar 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 mariniert Schafskäse 4 | wachswieches 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 Knöpfe (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, 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

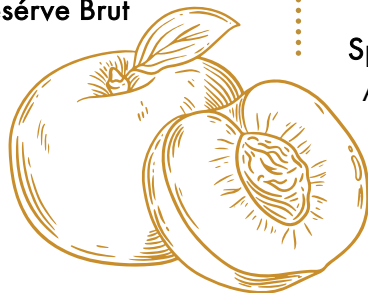
Glück Glück Glück Sekt Auch alkoholfrei möglich
0,1 l – 7 | 0,75 l – 35

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.