



Ein wirklich guter Start in Tag gelingt doch am Besten mit einem köstlichen Frühstück.
Für diejenigen unter euch, die #coffeefirst am Liebsten posten, haben wir leckeren Hamburger
Mr. Hoban's Kaffee, der jedem Kaffeeliebhaber ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Für Feiern jeder Art – Geburtstag, Jungesellinnenabschied, Babyparty, Businessfrühstück oder auch
einfach nur so – bieten wir ab 8 Erwachsenen* unser Gruppenfrühstück an.
Wir reservieren Euren Tisch für 2,5 Stunden.

Ob vegan, vegetarisch oder flexitarisch – für jeden Geschmack ist etwas dabei.
Unsere Frühstücke werden als Family Style serviert, alle Speisen werden mittig auf dem Tisch platziert,
sodass ihr euren „Auf Tisch-Brunch“ entspannt genießen könnt.

Wir wünschen einen gelungen Start in den Tag & guten Appetit!
Euer Herzstück-Team

*KINDER: Für die unten stehenden Altersgruppen berechnen wir folgenden Prozentsatz des Preises
0–5 Jahre: 0%, 6–11 Jahre: 50%, ab 12: 100%

HERZSTÜCK

Gruppenfrühstück

UNSER KLASSIKER

28,90 € pro Person

- Brötchen von der Bäckerei BACKECHT & Vitalvollkornbrot
- Butter & Frischkäse mit Mamas hausgemachtem Erdbeeraufstrich
- Landsalami & geräucherte Putenbrust von „Metzgers“ aus Schnelsen
- gebeizter Lachs & Honig-Dill-Sauce
- Gemüserohkost & Kräuterquark
- Deichkäse & CréMeer vom Backensholzer Hof mit Fruchtsenf
- Hummus mit Avocado und Dukkah
- frischer Obstsalat mit Joghurt & hausgemachtem Granola
- kleines Rührei mit Schnittlauch
- frisch gepresster Karotten-Orangen-Ingwer-Saft oder ein Glas Sekt

DAS VEGETARISCHE

28,90 € pro Person

- Brötchen von der Bäckerei BACKECHT & Vitalvollkornbrot
- Butter & Frischkäse mit Mamas hausgemachtem Erdbeeraufstrich
- Gemüserohkost & Kräuterquark
- Deichkäse, CréMeer vom Backensholzer Hof mit Fruchtsenf
- Schafskäse, Tomaten, Pesto
- Hummus mit Avocado und Dukkah
- frischer Obstsalat mit Joghurt & hausgemachtem Granola
- kleines Rührei mit Schnittlauch
- frisch gepresster Karotten-Orangen-Ingwer-Saft oder ein Glas Sekt

DAS VEGANE

28,90 € pro Person

- Brötchen von der Bäckerei BACKECHT & Vitalvollkornbrot
- Mamas hausgemachter Erdbeeraufstrich
- Rote Bete Bulgur, Meerrettich & Apfel
- Gemüseaufstrich & Rohkost
- saisonaler Gemüsebeetsalat
- Hummus mit Avocado, gegrillter Zucchini & Dukkah
- frischer Obstsalat mit Sojajoghurt & hausgemachtem Granola
- frisch gepresster Karotten-Orangen-Ingwer-Saft oder ein Glas Sekt

Wir reservieren Euren Platz für 2,5 Stunden.



HERZSTÜCK

FAMILY STYLE

MITTAGS

Menü

Ab 8 Erwachsenen* haben wir verschieden Gruppenangebote für Euch.
Ihr könnt zwischen verschiedenen Menüs oder einem Lunch-Deal wählen.
Bei unseren Family Style-Angeboten wird Alles zum Teilen in der Mitte des Tisches
serviert, für einen geselligen, entspannten Genuss.

HERZSTÜCK MITTAGSMENÜ

SUPPE ODER SALAT nach saisonalem Angebot

TAGESGERICHT zur Wahl
mit Fleisch oder vegetarisch

WOCHENDESSERT zur Wahl

23,50 €

*Eine Auswahl der Speisen schicken wir euch ca.
eine Woche vorher zu.*

Wir wünschen eine gelungene Mittagspause & guten Appetit!
Euer Herzstück-Team

*KINDER: Für die folgenden Altersgruppen berechnen wir folgenden Prozentsatz des Preises
0–5 Jahre: 0%, 6–11 Jahre: 50%, ab 12: 100%

HERZSTÜCK

Köstlichkeiten

VORWEG

CREMIGER BURRATTA veggio

Tomatenchutney, Kalamata Oliven, Rucola & junger Spinat

WÜRZIGES RINDERTATAR

Hof-Ei-Creme, grüner Spargel, Schnittlauch, Wildkräutersalat

VEGANER GEMÜSESALAT

nach saisonalem Angebot

Hummus, Kräuterquark, ofenfrisches Sylter Brot von den Backgeschwistern

HAUPTSACHEN

GEGRILLTES STEAKMEDAILLIONS

Pfefferrahm, saisonales Gemüse, Kartoffelgratin

GLASIERTE RAVIOLI

Hofkräuterbutter, Schmortomaten, Spinat, Parmesan

ODER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Pommes frites, Zitrone, Preiselbeeren

AGNOLOTTI MIT RICOTTA-FÜLLUNG veggio

Artischocke, Spargel, Erbsen, Parmesan, Rucola & junger Spinat

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

frische Beeren, geröstete weiße Schokolade, Mangosorbet

39,00 € p.P.
49,00 € p.P.*

**Wochendendpreis*

Änderungen unter Vorbehalt, alle Family Style Menüs servieren ab 8 Erwachsenen.

HERZSTÜCK

Veganes Lunch Menü

VORWEG

GEMÜSEBEET LIEBLINGE

vier Gemüsesalate nach saisonalem Angebot,
Hummus, Karotten-Ingwer-Dip, ofenfrisches Sylter Brot von den Backgeschwistern

HAUPTSACHEN

HEIDEKARTOFFEL-BLUMENKOHL-CURRY

knackiges Wokgemüse, Kokosmilch, Cashewkerne, Koriander

KARAMELLISIERTE BUNDMÖHREN

Spinathummus, Avocado, Tahindressing, Dukkah & Chili-Brösel

SOMMERLICHES BLATTWERK

gemischter Blattsalat, Karotten-Ingwer-Dressing,
Rohkost, geröstete Kerne, Granatapfel

DESSERT

MANDELMILCH-PANNA COTTA

mit passierten Himbeeren

35,00 € p.P.
45,00 € p.P.*

*Wochendendpreis

Änderungen unter Vorbehalt, alle Family Style Menüs servieren ab 8 Erwachsenen.



Liebe Gäste und Freunde der gepflegten Essenskultur,

ob Geburtstag, Verlobung, Jubiläum oder Tauffeier – unsere Veranstaltungsangebote für jeden Anlass. Feiern so lange ihr wollt, bei größeren Personengruppen entfällt die Reservierungszeit von 2 Stunden.

Gern könnt Ihr unseren Raum buchen. Die Grundlage für die Buchung ist ein Mindestumsatz. Dieser variiert, wie auch der Menüpreis, je nach Geschäftszeit und Wochentag. Unsere verschiedenen Speisen und Getränkeangebote könnt ihr individuell als Module/Pakete zusammensetzen und nach Euren Wünschen anpassen.

Bei unseren Family Style-Menüs wird alles mittig auf den Tischen platziert, zum Teilen und geselligem Genuss.

Bei Fragen meldet Euch gerne direkt bei uns, per Mail oder ruft bei uns an.

Wir wünschen einen gelungenen Abend & guten Appetit!

Euer Herzstück-Team

Wir erfüllen Euch auch gern weitere Wünsche. Diese werden à la carte berechnet.

HERZSTÜCK

Getränke

GETRÄNKEPAUSCHALE „KLEIN“

gilt 3 Stunden **39,00 € pro Person***

- WEISSWEIN saisonal wechselnd
- ROTWEIN saisonal wechselnd
- RATSHERRN BIERE vom Fass, Pilsener, Helles & Zwickel
- HOFEIGENE SCHORLE Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorle
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

**jede weitere Stunde 10,00 € pro Person*

GETRÄNKEPAUSCHALE „GROSS“

gilt 3 Stunden **49,00 € pro Person***

APPERITIF

- HERZSTÜCK SPRITZ Bitter-Orangenlikör, Maracujapüree, frischer Limettensaft, Prosecco
- CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ, Chapin & Landais, Frankreich

WEINE & MEHR

- WEISSWEIN saisonal wechselnd
- ROTWEIN saisonal wechselnd
- RATSHERRN BIERE vom Fass, Pilsener, Helles & Zwickel
- HOFEIGENE SCHORLEN Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorlee
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

HERZSTÜCK-HIGHBALL

- GIN & TONIC Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Limette

**jede weitere Stunde 10,00 € pro Person*

HERZSTÜCK

Sommermenü

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN

Knoblauchbutter & Hofkräuterquark

ETAGERE ZUM STARTEN

WÜRZIGES RINDERTATAR

Hof-Ei-Creme, grüner Spargel, Schnittlauch, Wildkräutersalat

GARNELEN-PFANNE

Black Tiger, Grillgemüse, Petersilie, Knoblauch-Chili-Öl

CREMIGER BURRATTA

Tomatenchutney, Kalamata Oliven, Rucola & junger Spinatt

HAUPTSACHEN

GOLDBRAUN GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

mit Preiselbeeren und Zitrone

SANFT GEGARTES FJORDLACHSFILET

mit Sauce Vierge und Basilikum

DAZU: Pommes frites, Trüffelmayo, sommerliches Ofengemüse, cremiges Hofkartoffelpüree, bunter Blattsalat in Hofkräuter-Vinaigrette

Wir bieten Euch gerne ein veganes, vegetarisches Gericht oder den Fang des Tages als Alternative an. Dazu lassen wir Euch gerne die aktuelle Speisekarte zukommen. Die Gerichte müssen im Voraus ausgewählt werden.

DESSERT

SOMMERCRUNBLE ETAGERE

Rhabarber-Himbeercrumble
Vanillecreme, Streusel, frisch geschlagene Sahne,
frische Beeren & Vanilleeis

ab 69,00 € p.P.

*Änderungen unter Vorbehalt,
alle Family Style Menüs servieren ab 8 Erwachsenen.*

HERZSTÜCK

Klassiker

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN

Knoblauchbutter & Hofkräuterquark

ETAGERE ZUM STARTEN

CREMIGER BURRATA

Wassermelonen-Tomatensalat, Basilikumöl, Taggiasca-Oliven, Pinienkerne

MEDITERRANES GEMÜSETATAR vegan

Hof-Ei-Creme, grüner Spargel, Schnittlauch, Wildkräutersalat

ROSA KALBSRÜCKEN „VITELLO STYLE“

Thunfischcreme, sonnengetrocknete Tomaten, Limonen, Stielkapern

HAUPTSACHEN

TRANCHEN VOM GEGRILLTEN RINDERRÜCKEN von „Metzgers“

Küchenfreunde-BBQ-Sauce

AGNOLOTTI MIT RICOTTA-FÜLLUNG

Artischocke, Spargel, Erbsen, Parmesan, Rucola & junger Spinat

DAZU: Pommes frites, Trüffelmayo, Caesar Salat, sommerliches Ofengemüse, cremiges Hofkartoffelpüree

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ETAGERE

Bourbon Vanille Crème Brûlée, gebrannter Zucker, frische Beeren & Mango, Passionsfruchtsorbet

ab 69,00 € p.P.

HERZSTÜCK

Veggie Menü

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN veggie
mit aufgeschlagener Kräuterbutter und Hofkräuterquark

ZUM STARTEN

VORSPEISEN-VARIATION

- mediterranes Gemüsetatar, Limonencreme, gebackene Kapern, Schnittlauch, Kressesalat
- gebackener Blumenkohl, Hummus, Tahindressing, Wildkräuter
- Rote Bete-Bulgur, cremiger Ziegenkäse, Apfel, Meerrettich, Dill

HAUPTSACHEN

PARMESAN-SPINAT-KNÖDEL veggie
mit Semmelschmelze, Kräuterrahm und Frühlingsgemüse

KARAMELLISIERTE BUNDMÖHREN vegan
Spinathummus, Avocado, Tahindressing, Dukkah & Chili-Brösel

DESSERT

KOKOS PANNA COTTA vegan
frische Mango & Passionfruchtsorbet

ab 59,00 € p.P.



HERZSTÜCK

FAMILY STYLE

DINNER

Menü

Liebe Gäste und Freunde der gepflegten Esskultur,

die Weihnachtszeit ist die gemütlichste und kulinarisch reichste Zeit des Jahres!

Bei uns könnt Ihr diese besondere Jahreszeit ganz ohne Arbeit genießen und habt dafür mehr Zeit für das Wesentliche: Eure Liebsten & gute Gespräche. Ob ein Adventsessen mit der ganzen Familie oder eine Weihnachtsfeier mit der Firma – wir bieten verschiedene Lösungen für Gruppen ab 8 Personen an.

Bei größeren Personengruppen entfällt die Reservierungszeit von 2 Stunden.

Gern könnt Ihr unseren Raum buchen. Die Grundlage für die Buchung ist ein Mindestumsatz.

Dieser variiert, wie auch der Menüpreis, je nach Geschäftszeit und Wochentag.

Bei unseren Family Style-Menüs wird alles mittig auf den Tischen platziert, zum Teilen und geselligem Genuss.

Bei Fragen meldet Euch gerne direkt bei uns, per Mail oder ruft bei uns an.

Wir wünschen einen gelungenen Abend, eine schöne Weihnachtszeit & guten Appetit!

Euer Herzstück-Team

Wir erfüllen Euch auch gern weitere Wünsche. Diese werden à la carte berechnet.

HERZSTÜCK

Getränke

GETRÄNKEPAUSCHALE „KLEIN“

gilt 3 Stunden **39,00 € pro Person***

- KÜCHENFREUNDE GRAUBURGUNDER, Köhler, Pfalz
- ALTANO DUORO, Vinho Tinto, Portugal
- RATSHERRN BIERE vom Fass, Pilsener, Helles & Zwickel
- HOFEIGENE SCHORLEL Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorle
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

**jede weitere Stunde 10,00 € pro Person*

GETRÄNKEPAUSCHALE „GROSS“

gilt 3 Stunden **49,00 € pro Person***

APPERITIF

- HERZSTÜCK SPRITZ Bitter-Orangenlikör, Maracujapüree, frischer Limettensaft, Prosecco
- CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ, Chapin & Landais, Frankreich

WEINE & MEHR

- KÜCHENFREUNDE GRAUBURGUNDER, Köhler, Pfalz
- ALTANO DUORO, Vinho Tinto, Portugal
- RATSHERRN BIERE vom Fass, Pilsener, Helles & Zwickel
- HOFEIGENE SCHORLEN Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorlee
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

HERZSTÜCK-HIGHBALL

- GIN & TONIC Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Limette

**jede weitere Stunde 10,00 € pro Person*

HERZSTÜCK

Weihnachtsmenü

MITTE NOVEMBER – ENDE DEZEMBER

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN

mit aufgeschlagener Butter & Kräuterquark

ZUM STARTEN

WÜRZIGES RINDERTATAR

Hof-Ei-Creme, gebackene Kapern, Schnittlauch, Wildkräutersalat

GARNELEN-PFANNE

Black Tiger, Rosenkohlblätter, Spitzkohl, Ingwer, Petersilie, Knoblauch-Chili-Öl

ZIEGENKÄSENOUGAT veggie

lauwarmes Kürbispüree, Walnuss, Feldsalat, Kernöl

HAUPTSACHEN

KLASSISCHER ENTENBRATEN

aus Freilandhaltung von ausgewählten, norddeutschen Höfen

mit Orangen-Portwein-Sauce, Apfelrotkohl & Heidekartoffelkloß in Semmelschmelze

Wir bieten Euch gerne ein veganes, vegetarisches Gericht oder den Fang des Tages als Alternative an. Dazu lassen wir Euch gerne die aktuelle Speisekarte zukommen. Die Gerichte müssen im Voraus ausgewählt werden.

DESSERT

CRUMBLE ETAGERE

Bratapfel, Vanillepudding, Marzipan, Zimt, geschlagene Sahne & Vanilleeis

69,00 € p.P.

Auf Wunsch bieten wir Veganer:innen, Vegetarier:innen oder Pescetarier:innen gerne alternative Menüvorschläge an.

Änderungen unter Vorbehalt, alle Family Style Menüs servieren ab 8 Erwachsenen.

HERZSTÜCK

Kleingedrucktes

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

UNSERE STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Eine Stornierung der gesamten Veranstaltung ist bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei möglich.
Ab 6–3 Tage vor Veranstaltungsdatum werden 25% des Preises laut Angebot berechnet.
Ab 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des Preises laut Angebot berechnet.

Die Personenzahl kann bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei minimiert werden.

Eine Erhöhung der Personenzahl kann bis 2 Tage vorher erfolgen.
Grundlage zur Rechnungsstellung sind die dann anwesenden Personen.

FRÜHSTÜCK

Die Personenanzahl kann bis 24 Stunden vorher kostenfrei minimiert werden.
Am gleichen Tag kann eine Reduzierung der Personenanzahl nicht berücksichtigt werden.
Es werden 50 % des Frühstückspreises pro Person berechnet.
Eine Erhöhung der Personenanzahl ist jederzeit nach Absprache möglich.