

Wochengerichte

30.03.–03.04.2026

VEGGIE DER WOCHE

Ziegenkäse-Spinat-Quiche – 14.9

Wildkräuter, Kerne, Kräuterdip

MONTAG

Herzstück Club Sandwich – 14.9

Spiegelei, Romanasalat, Speck, Pommes frites

DIENSTAG SCHNITZELTAG

Kleines Wiener Schnitzel – 14.9

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone

MITTWOCH PASTATAG

Gratinierter Tortellini – 14.9

Nduja Wurst, Spinat, Ricotta, grüner Spargel

DONNERSTAG

Gebratener Seehecht – 14.9

Fenchel Sauté, Kapern, Safranpüree

KARFREITAG

Langes Frühstück

GUT BELEGTE STULLEN

Avocado Stulle – 15.9

Geröstetes Sauerteigbrot, frische Avocado & Avocadocreme, Granatapfelkerne & Dukkah

Burrata Stulle – 17.9

geröstetes Sauerteigbrot, cremiger Burrata, frischer Rucola, Basilikum

Räucherlachs Stulle – 16.9

geröstetes Sauerteigbrot, Meerrettich-Frischkäse, Radieschen, knackiger Blattsalat, Kresse

Herzstück Beefatar 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} – 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 ^{vegan} – 15

Balsamico Feigen, 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 mariniertes Schafskäse 4 | wachswieches 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

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

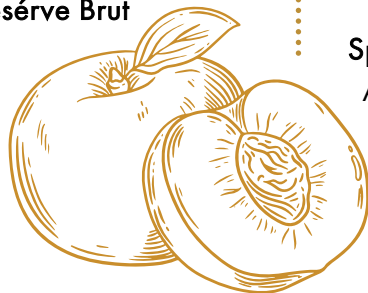
Glück Glück Glück Sekt Auch alkoholfrei möglich
0,1 l – 7 | 0,75 l – 35

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.