

Herzensangelegenheit

UNSERE SAISONALEN EMPFEHLUNGEN

VORWEG

Würziges Rindertatar – 17.9

gepickelte Zwiebel, Senfsaat, Kapern, Blutwurst

Gratinierter Grüner Spargel – 17.5

Tomaten-Walnuss-Tapenade, Lila Kartoffeln, Wildkräuter, Gruyère Käse

Garnelen-Pfanne – 19

Bunte Bohnen, bunte Bohnen, halbgetrocknete Tomate, Chili

Tandoori-Blumenkohltempura – 16.5

Sesam-Mayo, Jalapeno-Ananas-Rellish

Geteiltes Essen schmeckt doppelt gut!

Unsere Herzstück Etagere

ab 2 Personen, p.P.– 17.5

Garnelen-Pfanne, Rindertatar, Tandoori-Blumenkohl & ofenfrisches Sylter Brot mit Dip

HAUPTSACHEN

Nordische Bouillabaisse – klein 18.5 | groß 27.5

Dill, saisonale Fischfilets, Sauce Rouille, Sylter Brot

Soufflierte Steinbutt-Lachs-Roulade – 32.9

Pommes Dauphine, Beurre Blanc, Erbsen, Grüner Spargel

Geschmorte Kalbsbäckchen – 29.5

Wirsing, Laugensemmelknödel, Moosbeeren, Rosa Pfefferjus

Spargel Ravioli – 25.5

Erbse, Grüner Spargel, Pistazientapenade, Wildkräuter

Steak Frites vom Heiderumpsteak – 39.9

Cafe de Paris Kruste, grüner gratinierter Gruyère Spargel, Pommes frites, Jus

SÜSSES DANACH

Ofenfrischer Crumble für Zwei – 18.5

Apfel-Quitten-Kompott, dazu Vanilleeis & Schlagsahne

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 mariniert 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, Preisbeeren, 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, haugemachtes 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

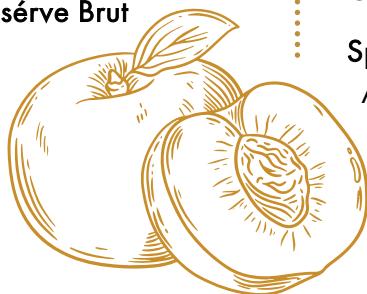
Bubble Peaches – 8.5
Secco, Weinbergpfirsich

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
0,75l – 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.