

A photograph of an outdoor restaurant table set for a meal. The table is made of dark wood and is surrounded by wicker chairs. On the table, there is a plate of food with vegetables and meat, a glass of white wine, a glass of water with lemon, a small vase with pink flowers, salt and pepper shakers, and a set of cutlery. The background shows a paved outdoor area and more chairs.

HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

Events & Gruppen

Das Restaurant mit ganz viel Herz & großer Sonnenterrasse.
Von Morgens bis Abends ein Platz zum Genießen & Verweilen.

Eure Ansprechpartner: **Friederike Konopacka**

✉ kontakt@herzstueck-eimsbuettel.de

📍 kuechenfreunde.net/herzstueck

☎ +49 40 49 173 55

📍 Herzstück Eimsbüttel
Osterstraße 10–12
20259 Hamburg



HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

Unser Versprechen

Unser Restaurant **mit ganz viel Herz** und großer Sonnenterrasse mitten im urbanen Eimsbüttel. Von morgens bis abends bieten wir Euch einen wunderschönen Platz zum Genießen: **Köstliches Frühstück, wechselnder Mittagstisch, Kaffee & Kuchen und eine erstklassige und familienfreundliche Dinnerkarte.** Saisonale Klassiker, modern interpretiert mit erlesenen Weinen und Drinks kombiniert. Das Küchenfreunde Herzstück Team begrüßt Euch immer mit einem Lächeln und lässt Euch die Zeit mit Freunden & Familie einfach genießen. Neben der gemütlichen Innenfläche im „**Großen Herz**“, bieten wir euch mit dem „**Kleinen Herz**“ noch einen exklusiven Veranstaltungsraum für Eure Feiern.

EUER EVENT

– VON UNS AUSGERICHTET

Ob Weihnachtsfeier oder Businessmeeting – bei uns gibt es den Rund-um-Service! Ihr wählt den Raum, Euer Menü und den Rest erledigt unser professionelles Event-Team für Euch.

- Weihnachtsfeiern
- Hochzeiten
- Businessmeetings
- Geburtstage
- Fortbildungen
- Kochkurse
- Workshops
- Jubiläen

...und vieles mehr!



LOCATION

UNSER HERZSTÜCK

Für eine Feier im großen Stil ergeben sich im gesamten Innenbereich etwa 140 Sitzplätze für ein gesetztes Essen.

IHR KÖNNT BIS ZU
100 GÄSTE
BEI UNS UNTERBRINGEN.

Noch nicht der passende Raum dabei? Wir haben noch mehr Räumlichkeiten in unseren Restaurants & unserer Eventlocation:
www.kuechenfreunde.net
www.kuechenfreunde.net/lehmweg
www.botanic-district.de



GROSSES HERZ

120 m²

Tafeln und Sitzmöglichkeiten
Für bis zu 100 PAX



KLEINES HERZ

120 m²

Tafeln und Sitzmöglichkeiten
Für bis zu 100 PAX



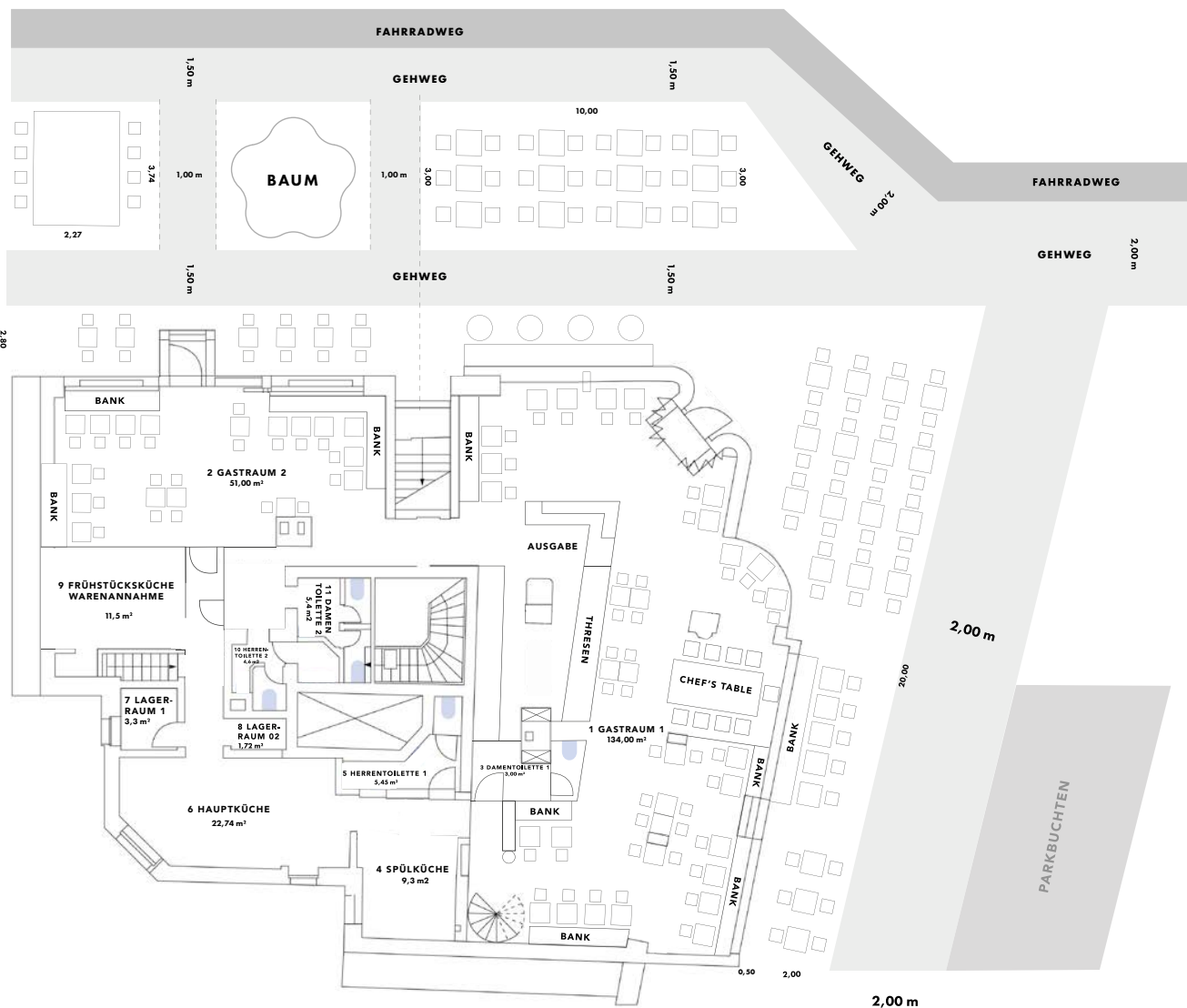
TERRASSE

120 m²

Tafeln und Sitzmöglichkeiten
Für bis zu 100 PAX



OSTERSTRASSE



EPENDORFER WEG

FRÜH STÜCK

IM FAMILY STYLE

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, Junggesellenabschied, 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.

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



FRÜH STÜCK

IM FAMILY STYLE

UNSER KLASSIKER

- 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

PREIS AUF ANFRAGE

DAS VEGETARISCHE

- 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

PREIS AUF ANFRAGE

DAS VEGANE

- 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

PREIS AUF ANFRAGE



LUNCH

IM FAMILY STYLE

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

Preise auf Anfrage.

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

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



LUNCH

Köstlichkeiten

VORWEG

CREMIGER BURRATTA *veggie*

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

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

frische Beeren, geröstete weiße Schokolade, Mangosorbet

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 *veggie*

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

PREIS AUF ANFRAGE



HINWEIS:

Es handelt sich hier um Menüvorschläge, die je nach Saison & Wünschen variieren können.



DINNER

IM FAMILY STYLE

Ob Geburtstag, Verlobung, Jubiläum oder Tauf-
feier – 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 Mindest-
umsatz. Dieser variiert, wie auch der Menü-
preis, je nach Geschäftszeit und Wochentag.
Unsere verschiedenen Speisen und Getränke-
angebote 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. 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.

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



DINNER

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 Spinat

HAUPTSACHEN

GOLDBRAUN GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

mit Preiselbeeren und Zitrone

FANG DES TAGES

mit Sauce Vierge und Basilikum

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

DESSERT

SOMMERCRUNBLE ETAGERE

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

PREIS AUF ANFRAGE



HINWEIS:

Es handelt sich hier um
Menüvorschläge, die je
nach Saison & Wünschen
variieren können.



DINNER

Klassiker

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN

Knoblauchbutter & Hofkräuterquark

ETAGERE ZUM STARTEN

CREMIGER BURRATA

Wassermelonen-Tomatensalat, Basilikumöl, Taggiasca-Oliven, Pinienkerne

MEDITERRANES GEMÜSETATAR vegan

Limonencreme, 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

PREIS AUF ANFRAGE



HINWEIS:

Es handelt sich hier um Menüvorschläge, die je nach Saison & Wünschen variieren können.



DINNER

Veggie Menü

VORWEG

OFENFRISCHES SYLTER BROT VON DEN BACKGESCHWISTERN

veggie
mit aufgeschlagener Kräuterbutter und
Hofkräuterquark

ZUM STARTEN

VORSPEISENVARIATION

- 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

PREIS AUF ANFRAGE



HINWEIS:

Es handelt sich hier um
Menüvorschläge, die je
nach Saison & Wünschen
variieren können.



GETRÄNKE

PAUSCHALE

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, Maracuja-Mandarinen-Püree, 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-, Cranberryschorle
- FRITZ SOFTGETRÄNKE
- WASSER aus der Tafelwasseranlage

HERZSTÜCK-HIGHBALL

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

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



HINWEIS:

Es handelt sich hier um Menüvorschläge, die je nach Saison & Wünschen variieren können.



ÜBER UNS

UNSERE HERZSTÜCK-TEAM

In unserem liebevoll eingerichteten Restaurant mit großzügiger Sonnenterrasse und separatem Veranstaltungsraum bieten wir Euch zu jeder Tageszeit hochwertige Speisen, Barista Kaffee und hausgemachte Kuchen sowie auserlesene Weine und köstliche Drinks. Frühstück, Mittag, Abendessen – hier bleiben keine Wünsche offen! Unser Team wird von unserer Betriebsleiterin Rike mit viel Liebe & Erfahrung geleitet. Rike hat immer ein offenes Ohr, ein strahlendes Lächeln und steckt voller Tatkraft!

Wir orientieren uns am Konzept „From Farm to Table“ – Regionalität und Saisonalität sind uns besonders wichtig. Vom Hof auf den Herzstück-Tisch. Unser wunderbares Küchenteam zaubert aus diesen hochwertigen Zutaten eine Vielfalt an köstlichen Gerichten und sorgt für kulinarische Geschmacksexplosionen.



KLEIN GEDRUCKTES

FAKTEN & INFOS

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 Personenzahl kann bis 24 Stunden vorher kostenfrei minimiert werden.

Am gleichen Tag kann eine Reduzierung der Personenzahl nicht berücksichtigt werden. Es werden 50 % des Frühstückspreises pro Person berechnet. Eine Erhöhung der Personenzahl ist jederzeit nach Absprache möglich.



KONTAKT

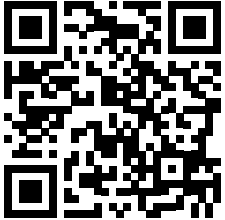
SO ERREICHT IHR UNS

✉ events@kuechenfreunde.net

➤ www.kuechenfreunde.net/herzstueck

☎ +49 40 49 173 55

📍 Restaurant Herzstück
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg



HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

