

HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

Schön, dass Ihr da seid.

Falls Ihr Fragen zu unserem aktuellen Angebot habt,
über bestimmte Weine informiert werden möchtet oder etwas anderes
auf dem Herzen habt – sprecht uns einfach an.

Ein Platz zum Wohlfühlen

UNSER HERZSTÜCK IN EIMSBÜTTEL

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!

Wir orientieren uns am Konzept „From Farm to Table“ – Regionalität und Saisonalität sind uns besonders wichtig. So beziehen wir Produkte wie frische Kräuter, Eier und Kartoffeln von unserem Kastanienhof in der Elbtalau. Unser Fleisch kommt von Höfen aus Norddeutschland, die eine biologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung betreiben. Vom Hof auf den Herzstück-Tisch. Unser wunderbares Küchenteam zaubert aus diesen hochwertigen Zutaten eine Vielfalt an köstlichen Gerichten und sorgt für kulinarische Geschmacksexplosionen.

Menüs für besondere Anlässe servieren wir im „Family Style“. Alle Speisen werden mittig auf den Tischen platziert zum Teilen und geselligen Genuss, denn geteiltes Essen schmeckt doppelt gut!

Auch als Eventlocation könnt Ihr unser Herzstück buchen. Ob 20 oder 120 Personen, Geburtstage, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen oder Jubiläen – hier findet Ihr für jeden Anlass einen Platz.

Sprecht uns einfach an – wir beraten Euch gern!

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

Friederike Konopacka

Betriebsleiterin

Chiara Crull

Restaurantleiterin

Hannes Schröder

Inhaber

GETRÄNKE

Wer gut isst, muss auch gut trinken

SPRITZ & SPRUDEL	4
BIER	6
SCHAUMIGES	7
WEIN	
OFFENE WEINE	8
FLASCHENWEINE	10
SPIRITUOSEN	15
GEBRANNTES	17
SOFTDRINKS & SÄFTE	18
KAFFEE, TEE & HEISSE SPEZIALITÄTEN	20

SPRITZ & SPRUDEL

UNSERE SPRITZIGEN LIEBLINGE

HERZSTÜCK SPRITZ¹

Martini Bitter, Prosecco, Maracujasirup,
Mandarine, Zitrone

10,50 €

HERZSTÜCK SPRITZ ALKOHOLFREI¹

Martini Vibrante, Thomas Henry Tonic Water,
Maracujasirup, Mandarine, Zitrone

8,90 €

APER FALL SPRITZ

Aperol, hausgemachter Birnencordial,
Prosecco, Soda, Zimt

10,50 €

„KALTE ENTE“

Weißwein, Prosecco, Zitrone, Zitronenmelisse

9,50 €

„RHABARBER SPRITZ“ ROSÉ SECCO

leckerer Secco aus echten Rhabarberstangen,
auf Eis

9,50 €

HUGOS LIEBLING

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda,
Limette, Minze

9,50 €

MARACUJA SPRITZ

Lillet Blanc, Prosecco, Soda, Maracujasirup,
Maracujapüree, Zitrone

10,50 €





KLASSIK TRIFFT HERZ

BLOOD MOON

10,50 €

Bacardi Carta Blanca, Blutorangensaft,
Ginger Beer, Orange, Ingwer

SPICED „APPLERITA“

10,50 €

Patron Silver Tequila, Apfelsaft, Limette, Honig
Zimt, Zuckersirup

PEAR GIN & TONIC

11,50 €

Bombay Gin, hausgemachter Birnencordial,
Thomas Henry Tonic Water, Zimt

CHAI ESPRESSO MARTINI

12,50 €

Grey Goose Vodka, Baileys, Chai,
Espresso

ALKOHOLFREI

WINTER EMOTION

8,50 €

Martini Vibrante, Thomas Henry Ginger Ale,
Birne, Zimt

VIRGIN GIN

8,50 €

Tanqueray 0,0%, hausgemachte Limo



RATSHERRN

HAMBURG

BIERE VOM FASS

		0,3 l	0,5 l
RATSHERRN PILSENER	Hamburg	3,70 €	5,20 €
RATSHERRN ZWICKEL	Hamburg	3,90 €	5,90 €
RATSHERRN KÜSST ZITRONE ⁷	Hamburg	3,90 €	5,90 €
RATSHERRN HAMBURG HELL	Hamburg	3,90 €	5,90 €

AUS DER FLASCHE

		0,33 l	0,5 l
RATSHERRN PILSENER ALKOHOLFREI	Hamburg	3,90 €	
PAULANER HEFEWEIZEN NATURTRÜB	München		5,40 €
PAULANER ALKOHOLFREI	München		5,40 €

SCHAUMIGES

CRÉMANT & CO

	0,1 l	0,75 l
SEKTKELLEREI DEIDESHEIM „GLÜCK GLÜCK GLÜCK“ VINEYARD CUVÉE BRUT frisch, spritzig, Zitronen- und Papayaaromen; frische, fruchtige Riesling-Art abgestimmt mit feiner Restsüße	Pfalz 7,00 €	29,00 €
CHAPIN & LANDAIS ROSÉ CRÉMANT DE LOIRE reife Himbeeren und frische Erdbeeren, zart süßlicher Schmelz mit feiner Struktur	Loire, Fr 8,00 €	45,00 €
POL ROGER CHAMPAGNER RÉSERVE BRUT raffiniert, elegant und zugleich dominant, knackige Frucht und trockener Gaumen	Epernay, Fr	85,00 €
APOLLONIS PATRIMONY BRUT in der Nase feine Noten von blühenden Blumen, Aromen von reifen Früchten mit würzigen Noten, sanfter Abgang	Marne, Fr	65,00 €
APOLLONIS THÉODORINE ROSÉ BRUT feine Noten von Erdbeeren, Himbeeren und blumige Anklänge mit einem Hauch von Zimt; am Gaumen frisch, schmackhaft und ausgewogen, im Abgang leichte Spuren von Zitrusfrucht	Marne, Fr	70,00 €



OFFENE WEINFREUDEN

WEISS

0,15 l

DOMAINE DE LA BAUME

„COTE DE THAU“

PIQUEPOUL SAUVIGNON

kraftvoll mineralisch, Noten von grünen Früchten

Languedoc-
Roussillon, Fr

6,90 €

QUINTA DAS ARCAS

„CONDE VILLAR“

VINHO VERDE

prickelnd, fruchtig, frisch

Alentejo, Prt

7,50 €

WEINGUT DR KÖHLER

„KÜCHENFREUNDE“

GRAUBURGUNDER

saftig, fruchtig mit gradliniger Struktur

Rheinessen

7,50 €

GEORG FUSSER

„HERZSTÜCK“

WEISSBURGUNDER

helles Steinobst, harmonisch eingebundene Säure
und zarter Schmelz

Pfalz

7,90 €

VON WINNING

„DRACHE“

RIESLING

kraftvoll mit gelben Fruchtnoten, ausgeprägte Mineralität
mit lebendiger Säure

Pfalz

8,50 €



ROSÉ

0,15 l

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

SANS PRÉTENTION

SYRAH, GRENACHE, VERMENTINO & UGNI

frisch und elegant, zurückhaltende Säure

Lubéron, Fr

7,50 €

HECHT & BANNIER

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

GRENACHE, CINSAULT, SYRAH, ROLLE

immenser Charme und Mineralität

Provence, Fr

8,50 €

ROT

DOMAINE LES SABLÈRES

VISAN CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

Aromen mit viel Beerenfrucht, Noten von Thymian,
Basilikum und Majoran, fein würzig mit frischer Säure

Visan, Fr

6,90 €

CANTINE DI SAN MARZANO

„SUD“

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P

samtige Textur am Gaumen, körperreich, mit warmen, langem Nachhall

Taranto, It

7,90 €

RICASOLI

VANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Noten von reifen, roten Früchten, Gewürzen und Tabak;
frisch, weich und strukturiert

Toscana, It

8,50 €

FLASCHENWEINE

Zu jeder Flasche Wein servieren wir Euch eine 0,5 l-Karaffe von unserem Tafelwasser (Still oder Sprudel)

UNSERE KLASSIKER

0,75 l

DOMAINE DE LA BAUME

„COTE DE THAU“

PIQUEPOUL SAUVIGNON

Aromen tropischer Früchte und grünem Apfel; ein Hauch von Zitrusnoten, schöne Mineralität mit kraftvoller Kräuternote

Languedoc-

Roussillon, Fr **25,00 €**

QUINTA DAS ARCAS

„CONDE VILLAR“

VINHO VERDE

frische belebende Aromen von Zitrus, Apfel und auch Exotik; mit moussierender Kohlensäure und einer gewissen Struktur; durch den geringen Alkoholgehalt eine wirkliche Erfrischung

Alentejo, Prt **26,00 €**

WEINGUT DR KÖHLER

„KÜCHENFREUNDE“

GRAUBURGUNDER

zarter Apfelduft mit feinen nussigen Aromen; saftig und fruchtig mit einer gradlinigen Struktur und fein abgestimmter Würze

Rheinhessen **29,00 €**

GEORG FUSSER

„HERZSTÜCK“

WEISSBURGUNDER

helles Steinobst, harmonisch eingebundene Säure und zarter Schmelz

Pfalz **32,00 €**

VON WINNING

„DRACHE“

RIESLING

Aromen von gelben Früchten, grünem Tee und frischen Kräutern; ausgeprägte Mineralität wird von lebendiger Säure getragen

Pfalz **34,00 €**

MAL WAS NEUES

0,75 l

WEINGUT WEBER

„TRAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“

GRAUBURGUNDER

fruchtige Aromen von Birne, Ananas, Zitrusfrüchte,
Rosinen und Trockenobst

Baden

27,00 €

PHILLIP KUHN

„FREISTIL“

MUSKATELLER CUVÉE

Duft nach tropischen Früchten, Steinobst und Holunderblüte;
sehr klar, fruchtig, saftig, intensiv mit feinem Schmelz

Pfalz

29,00 €

DANIEL MATTERN

SAUVIGNON BLANC

besonders fruchtig, Aromen von Grapefruit,
Passionsfrucht und Stachelbeere;
knackig frisch und aromatisch im Geschmack;
erinnert an einen Wein aus der Neuen Welt

Rheinhessen

33,00 €

WEINGUT BUNN STREBEL

GRAUER BURGUNDER

sehr facettenreicher Grauburgunder, Frucht von Pfirsich und
Honigmelone, dazu kommen zart rauchige Noten mit tiefem Schmelz
und vollem Genuss im Abgang

Rheinhessen

34,00 €

UNSERE WEIN „HIGHLIGHTS“

WEISS

0,75 l

JOCHEN DREISSIGACKER

WEISSBURGUNDER

Rheinhessen 39,00 €

Aromen von gelben Früchten und floralen Noten,
etwas Nuss und ein Hauch Muskat;
gut eingebundene Säure, frisch und lebendig

PIERRE JEAN LARRAQUÉ

CHÂTEAU BARRE GENTILLOT „LÓRANGERIE“ BLANC

Bordeaux, Fr 32,00 €

SAUVIGNON BLANC, SEMILLION

gelb leuchtende Farbe; Duft von Zitrusnoten
am Gaumen schöne Spannung mit viel Frische,
Aromen von frischen Früchten und Zitronenzeste

GUTSWEIN THÖRLE

SAUVIGNON BLANC

Rheinhessen 33,00 €

typischer Duft nach Stachelbeere, frisch gemähtem Gras
und grüner Paprika, mineralische Würze
mit floralen Noten im Hintergrund,
am Gaumen elegant, saftig mit lebendiger Säure

WAGNER STEMPEL

„PORPHYR“

Rheinhessen 49,00 €

RIESLING

klare, hellgelbe Farbe; intensiver und komplexer Duft von
Weinbergpfirsich und Aprikose unterlegt mit Noten von Minze und
Zitronenmelisse; trocken; frische lebendige Säure mit einem überaus
mineralischem Körper

ROSÉ

0,75 l

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

SANS PRÉTENTION

SYRAH, GRENACHE, VERMENTINO, UGNI BLANC

Lubéron, Fr **29,00 €**

duftet breit und süß-fruchtig, erinnert an Zitrusfrüchte weiße und rote Fruchtfleischfrüchte; am Gaumen ist er großzügig frisch mit Noten von Zitrusfrucht und Passionsfrucht

HECHT & BANNIER

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

GRENACHE, CINSAULT, SYRAH, ROLLE

Provence, Fr **40,00 €**

ein bezaubernder Rosé mit angenehmer Mineralität;
Aromen von grünem Apfel, Fenchel und Johannisbeere

MAISON SAINT AIX

AIX ROSÉ

GRENACHE, SYRAH, CINSAULT

Provence, Fr **55,00 €**

Aromen von Erdbeere und Himbeere, mit feinen Zitrusnoten
und etwas Blumenduft, ein feines Spiel von dezenter Süße und Säure,
sowie eine spannungsreiche Umami-Note;
knackig und verbindet Frucht mit Frische

CHÂTEAU MIRAVAL

MIRAVAL CÔTE DE PROVENCE

CINSAULT, GRENACHE, SYRAH, ROLLE

Provence, Fr **68,00 €**

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone,
gepaart mit einem Hauch von Blüten; einen bemerkenswert kraftvollen,
fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerenaromen am Gaumen;
durch belebende Zitrusfrische und feine Mineralität wirkt er trotz aller Kraft
sehr elegant und im Nachhall bleibt ein exklusiver Hauch von Hollywood...

ROT

0,75 l

DOMAINE LES SABLIERES

VISAN CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

Visan, Fr 27,00 €

dunkelrote Farbe, mit violetten Rand, feinfruchtige Aromen mit viel Beerenfrucht, Sauerkirsche und Orangenzeste; Noten von Thymian, Basilikum und Majoran, verleihen dem Wein eine vielschichtig mediterrane Note; im Geschmack zeigt er sich mit frischer Säure

CANTINE DI SAN MARZANO

„SUD“

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P

Taranto, It 28,00 €

rubinroter Wein mit violetten Reflexen; Aroma von reifen Kirschen, Pflaumen sowie Kakao und Vanille; samtige Textur am Gaumen, körperreich mit warmem, langem Nachhall

RICASOLI

VANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Toscana, It 38,00 €

intensive rubinrote Farbe, mit einem Hauch von reifen roten Früchten, würzigen Noten von Tabak; der Geschmack ist frisch, samtig und ausgewogen; der Abgang ist lang und anhaltend

SALZL

ZWEIGELT SELECTION NEUSIEDLER SEE

ZWEIGELT

Burgenland, A 33,00 €

dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern; typische Herzkirschnoten, Weichselkompott und feinen floralen Nuancen; ausgewogen am Gaumen mit angenehmer süße im Abgang; Mineralik mit frischer Kräuterwürze unterlegt, präsentete doch weiche Tannine

BODEGAS PALACIOS REMONDO

„LA VENDIMIA“

RIOJA

Rioja, Sp 37,00 €

in der Nase Anklänge von Kirsche, Heidelbeere und mediterranen Kräutern; am Gaumen zeigt er sich frisch, fruchtig und mit warmen Tanninen; leichter, angenehmer Trinkfluss

SPIRITUOSEN

GIN

BOMBAY SAPPHIRE – 40 %	London	4 cl	5,50 €
BOMBAY STAR – 47,5 %	London		8,00 €
GIN SUL – 43 %	Hamburg		8,00 €
FERDINAND'S SAAR DRY – 44%	Saarbrücken		8,00 €
HENDRICKS – 44 %	Girvan		7,00 €
MONKEY 47 – 47 %	Schwarzwald		8,00 €

RUM

BACARDI ANEJO CUATRO – 40%	Kuba	4 cl	5,50 €
BACARDI RESERVA OCHO – 40 %	Kuba		7,00 €
SANTA TERESA – 40 %	Costa Rica		9,50 €
GOSLING'S BLACK SEAL – 40%	Bermuda		6,00 €

WHISK(E)Y

BULLEIT BOURBON – 45 %	Kentucky	4 cl	5,50 €
BULLEIT RYE – 45 %	Kentucky		7,00 €
DALMORE 12 – 40 %	Schottland		10,00 €
MONKEY SHOULDER – 40 %	Schottland		7,00 €

WODKA

GREY GOOSE – 40 %	Frankreich	4 cl	9,00 €
42 BELOW – 40 %	Neuseeland		5,50 €

TEQUILA

PATRON SILVER – 40 %	Mexiko	4 cl	7,00 €
PATRON REPOSADO – 40%	Mexiko		8,00 €

Eure Lieblingsspirituose auch als Longdrink

4cl Preis + Plus Filler Preis

HELBING

HELBING AQUAVIT – 42 %	Hamburg	2 cl	5,50 €
HELBING KÜMMEL – 35 %	Hamburg		3,50 €

LIKÖRE

RAMAZOTTI – 30 %	Italien	4 cl	5,50 €
AVERNA – 29 %	Italien		5,50 €
FRANGELICO – 20 %	Italien		5,00 €

WERMUT

NOILLY PRAT DRY – 18 %	Frankreich	4 cl	6,00 €
NOILLY PRAT ROUGE – 18 %	Frankreich		6,00 €
BELSAZAR ROSÉ – 17,5%	Schwarzwald		5,50 €
MARTINI BIANCO – 14,4%	Italien		5,50 €

SHERRY & PORTWEIN

DON ZOLIO W&H PEDRO XIMENEZ – 18 %	Spanien	5 cl	7,00 €
GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY – 20 %	Portugal		11,00 €

WAS GEBRANNTES ZUM SCHLUSS

WEINGUT AM STEIN- LUDWIG KNOLL HAUSBRAND

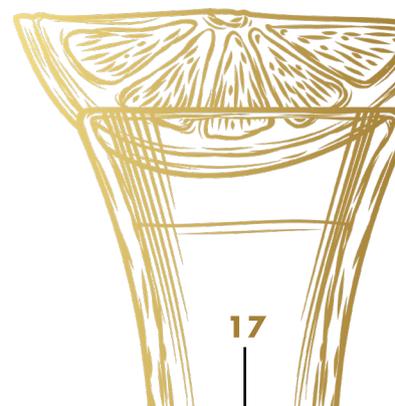
LUDWIGS KIRSCHKE – 40 %	Franken
LUDWIGS MIRABELLE – 40 %	Franken
LUDWIGS WILLIAMS CHRIST BIRNE – 40 %	Franken
LUDWIGS APRIKOSE – 38 %	Franken

2 cl
7,50 €
7,50 €
7,90 €
7,50 €

NONINO GRAPPA

CHARDONNAY NONINO – 41 %	Italien
--------------------------	---------

2 cl
8,50 €



SOFTDRINKS

fritz-limo®

FRITZ KOLA ^{1,10}	0,2 l	3,20 €
FRITZ KOLA SUPER ZERO ^{4,10}	0,2 l	3,20 €
FRITZ MISCHMASCH ^{1,10}	0,2 l	3,20 €
FRITZ ZITRONE ⁷	0,2 l	3,20 €
FRITZ ORANGE ^{1,7}	0,2 l	3,20 €



THOMAS HENRY TONIC WATER ¹¹	0,2 l	3,90 €
THOMAS HENRY MYSTIC MANGO ¹¹	0,2 l	3,90 €
THOMAS HENRY SPICY GINGER	0,2 l	3,90 €
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	3,90 €

SÄFTE & SCHORLEN

HAUSGEMACHTES

0,4l

HAUSGEMACHTE **LIMONADE DER SAISON**

5,90 €

Von unserem Kastanienhof:

HOFEIGENER APFELSAFT

0,25 | 3,50 € 0,4 | 5,50 €

HOFEIGENE APFELSCHORLE

0,25 | 3,20 € 0,4 | 4,90 €

Unsere Saftschorlen:

MARACUJA, RHABARBER, CRANBERRY, APFEL

0,25 | 3,20 € 0,4 | 4,90 €

WASSER

MAGNUS „**STILL**“ ODER „**FEINPERLIG**“

0,25 | 2,90 € 0,75 | 6,90 €

GEZAPFTES WASSER **STILL** ODER **SPRUDEL**

KARAFFE 0,5l 3,90 €

KAFFEE, TEE & HEISSE SPEZIALITÄTEN

AMERICANO	3,50 €
ESPRESSO	2,70 €
ESPRESSO MACCHIATO*	3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,70 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO*	4,10 €
CAPPUCCINO*	3,90 €
GROSSER CAPPUCCINO*	5,50 €
LATTE MACCHIATO*	5,20 €
FLAT WHITE*	4,20 €
MILCHKAFFEE*	4,90 €

BIO-TEE IM KÄNNCHEN VON JULIUS MEINL:

Earl Grey, Dragon Sencha, Kamille, Darjeeling, Pure Detox, Bergkräuter, Früchtereigen, Rooibos Orange 4,90 €

GROSSES GLAS FRISCHER TEE:

Ingwer, Zitrone und Minze 5,50 €

HEISSE ORANGE Ingwer & Chili 5,90 €

MATCHA LATTE* 5,90 €

HEISSE SCHOKOLADE* 4,90 €

CHAI LATTE* 4,90 €

KURKUMA LATTE* 4,90 €

BABYCCINO (MILCHSCHAUM)* 0,50 €

+ SCHLAGSAHNE 0,50 €

*BESTELLEN KÖNNT IHR AUCH:

LAKTOSEFREIE ODER HAFERMILCH, ENTKOFFEINIERT



ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 4 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N)
- 4b MIT EINER ZUCKERART UND SÜSSUNGSMITTEL(N)
- 5 KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN
- 6 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 7 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 8 MIT PHOSPHAT
- 9 MIT MILCHEIWEISS
- 10 KOFFEINHALTIG
- 11 CHININHALTIG
- 12 GESCHWÄRZT
- 13 GESCHWEFELT
- 14 MIT NITRITPÖKELSALZ
- 15 MIT NITRAT
- 16 GEWACHST
- 17 TAURIN
- 18 GENTECHNISCH VERÄNDERTER ROHSTOFF

HERZSTÜCK

WWW.WASWIRWIRKLICHLIEBEN.DE/HERZSTUECK



EUER EVENT

von uns geplant und ausgerichtet



UNSER KRAFTWERK

als Location mit bis zu 300 Gästen



KÖSTLICHES CATERING

für jede Gelegenheit an eurem Wunschort



PARTYSERVICE

einfach bestellen, zum Abholen oder Liefern



PRIVATE CHEF

persönlicher Koch an eurem Wunschort



FAMILY DINNER

Alle an einem Tisch – in unseren Restaurants & Bars

Unser Küchenfreunde-Qualitätsversprechen an Euch:

Das professionelle Team um Gastronom Hannes Schröder kümmert sich um landfrische, liebevolle und hausgemachte Speisen. Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Zutaten von ausgewählten Höfen und Partnern. Frische Produkte wie Kräuter, Eier und diverse Gemüsesorten beziehen wir von unserem Kastanienhof in der Lüneburger Heide und umliegenden Bio-Höfen.

Eure Veranstaltung wird mit viel Hingabe und über zehnjähriger Erfahrung von uns ausgerichtet. Unser Event-Team, geführt von Betriebsleiter Arne Richter und Eventmanagerin Melanie Widua, steht Euch bei allen Fragen beratend zur Seite und plant mit Euch gemeinsam Eure ganz individuelle Party.

Unsere Eventlocation, das Küchenfreunde Kraftwerk in Hamburg-Bahrenfeld, bietet den idealen Rahmen für gemütliches Frühstück, festliche Dinner, ausgelassene Partys oder stimmungsvolle Abende mit erstklassigem Essen aus unserer Küchenfreunde-Catering-Küche. Ihr feiert – wir kümmern uns um den Rest.

Zur Küchenfreunde-Familie zählen sechs Restaurants & Bars mit über 100 Mitarbeiter:innen, die sich mit Herzlichkeit & Individualität um Eure Wünsche kümmern.



☎ +49 (0) 40 64 22 66 09
✉ events@kuechenfreunde.net
📷 [@kuechenfreunde_catering](https://www.instagram.com/kuechenfreunde_catering)

📍 Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg-Bahrenfeld
🌐 www.kuechenfreunde.net