



HERZSTÜCK

FAMILY STYLE

# FRÜHSTÜCKS

Menü

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 verschiedenen 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

# WEIHNACHTS

*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, Maracuja-Mandarinen-Püree,  
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 veggio

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 wir 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.