

## Für unsere kleinen Gäste

---

KLEINES ORIGINAL KALBSSCHNITZEL mit Fritten	€ 11,80
BUTTERNUEDELN Parmesan	€ 5,80
PORTION FRITTEN Ketchup/ Mayonnaise	€ 5,80
GERNE LADEN WIR JEDES KIND NOCH AUF EIN HAUSGEMACHTES EIS EIN	

## Vorspeisen

---

KÜRBIS SÜSS-SAUER Feldsalat   Pflaumensorbet   Ziegenfrischkäsepraline	€ 16,80
BEEF TATAR HERZWERKSTYLE MIT ROTSCHWANZ-GARNELE Krustenbrot   Eigelb   Kapern-Sardellenmajo   Wildkräutersalat   Senfeis	€ 18,80
GERÖSTETE GRAUBROTSTULLE Rote Bete Frischkäse   Hirschschinken   Bunte Bete   Walnusspesto	€ 18,00
STEINPILZCREMESUPPE Knusprige Jakobsmuschel   Schnittlauchöl	€ 11,80

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Salatkarte

---

### KLEINER VORSPEISENSALAT

Verschiedene Salatsorten | selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) | Nusskernmix salzig-süß | Kirschtomaten | saisonales Obst | Hausdressing

€ 7,60

### GROSSE SALATE

Verschiedene Salatsorten | selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) | Nusskernmix salzig-süß | Kirschtomaten | saisonales Obst

€ 13,50

### WAHLWEISE MIT:

Marinierte Kürbisspalten

€ 18,50

Hausgemachte Rote Bete Falafel

€ 19,50

Tranche vom gebratenen Seesaibling | Salsa Verde

€ 25,00

Barbarie Entenbrust

€ 26,00

Gebratene Streifen Black Angus Filet (ca. 160 g) | Jus

€ 26,00

### WAHLWEISE MIT:

Hausdressing | Waldbeerendressing | Limetten-Asia-Dressing

BROTKORB MIT TAGESDIP

€ 6,00

BROTKORB

€ 4,50

## Herzwerkbowl

---

### SUSHI REIS

Eingelegter Rettich | Rotebeete | Gepickelte Gurken | Radieschen  
Avocado | Edamame | Wasabi Erdnüsse

€ 16,90

### WAHLWEISE MI

KÜRBISSPALTEN SÜSS SAUER

€ 21,00

TERIYAKI RINDERFILETSTREIFEN

€ 29,00

GEBRATENER SEESAIBLING

€ 28,00

ROTSCHWANZGARNELEN

€ 23,00

BARBARIE ENTENBRUST

€ 28,50

## Hauptspeisen

---

<b>HAUSGEMACHTE ROTE BETE FALAFEL</b> Gebratene Steinpilze   Kürbis Chutney   Pflaumensorbet   Wildkräuter	€ 24,80
<b>LINGUINE</b> Gebratene Steinpilze   Belper Knolle   Eischaum   Walnusspesto	€ 28,00
<b>SEESAIBLING</b> Rotebeete Gnocchi   Bunte Möhren   Grüner Apfel   Meerrettichschaum   Topinambur	€ 34,00
<b>KALBSSCHNITZEL „HERZWERK“</b> Kartoffel-Kürbissalat   Kernölmayo   Handgerührte Preiselbeeren   Geschmorter Kürbis	€ 31,00
<b>BLACK ANGUS FILET (CA. 200 g)</b> Rotebeete Gnocchi   Bunte Möhren   Grüner Apfel   Meerrettichschaum   Topinambur   Jus	€ 48,00
<b>GEGRILLTE LAMMHAXE</b> Ratatouille   Schnittlauchpüree	€ 26,00
<b>BARBARIE ENTENBRUST</b> Bunte Bete   Kürbisrisotto   Orangenschaum	€ 34,00

## Desserts

---

<b>PFLAUMENRÖSTER</b> Hausgemachtes Vanilleeis   Zimtschaum   Butterstreusel	€ 11,80
<b>SCHOKOLADENCREMEBRÜLEE</b> Zweierlei von der Schokolade   Birnenkompott	€ 12,80

# Fleischteile

DRY AGED TOMAHAWK VOM DUROCSCHWEIN (CA. 240 g) € 36,00

ROASTBEEF VOM GRAIN FED BLACK ANGUS € 11,50

Portioniert in 200g, 300g & ca. 1000g (4 Personen)

Preis je 100 g

ROTSCHWANZ GARNELEN € 10,00

4 Stück

BLACK ANGUS RINDERFILET € 15,50

Portioniert in 200g, 300g

Ein ganzes Filet (4-5 Personen)

Preis je 100 Gramm

BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH FLEISCHSTÜCKEN UND FISCHFILETS DES TAGES

## GEMÜSEBEILAGEN:

Verschiedene Salatsorten | selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) | Nusskernmix salzig-süß | Kirschtomaten | saisonales Obst | Hausdressing € 7,60

Bunte Möhren € 5,50

Kartoffel-Kürbis Salat € 6,60

Gebratene Steinpilze € 9,00

Marinierte Kürbisspalten Süß Sauer € 5,00

Ratatouille € 5,00

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN:

Trüffelriten € 7,60

Hausgemachte Rotebeete Gnocchi € 6,50

Rote Bete Falafel € 6,00

Linguine € 5,80

Schnittlauchpüree € 5,60

Süßkartoffelriten € 5,50

## SOSSEN & DIPS

Salsa Verde, Eischaum, Orangenschaum, Teriyaki Soße, Kürbis Chutney, Kernölmayo

Portwein Jus, Kräuterbutter

je € 3,50