

Für unsere kleinen Gäste

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

Vorspeisen

DEUTSCHER FELDSALAT Kartoffelrahmdressing Gemüse Graubrotchips	€ 14,00
WAHLWEISE MIT:	
Gerüstetem Speck	€ 16,50
Gebratene Entenleber	€ 21,00
Ziegenfrischkäsepraline	€ 20,00
BEEF TATAR HERZWERKSTYLE MIT ROTSCHWANZ-GARNELE Graubrotchips Eigelb Kapern-Sardellenmajo Wildkräutersalat Senfeis	€ 21,00
ALLEREI RÜBEN Ziegenkäse Nusspesto Granatapfelsorbet Wildkräuter	€ 15,80
LINGUINE Trüffelschaum Frischer Trüffel Parmesan	€ 14,00
GETRÜFFELTE KARTOFFELCREMESUPPE Ochsenbackepraline	€ 12,80

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:

Hausdressing | Waldbeerendressing | Limetten-Asia-Dressing

WAHLWEISE MIT:

Gebratener Mandelrosinen Rosenkohl

€ 18,50

Hausgemachte Rotkraut Falafel

€ 19,50

Tranche vom gebratenen Seesaibling | Salsa Verde

€ 25,00

Barbarie Entenbrust

€ 26,00

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

€ 26,00

Rotschwanz-Garnelen

€ 23,50

Vorweg wird Ihnen unser Brotkonzept als kleine Grüß aus der Küche serviert.
Nachbestellungen berechnen wir zu den folgenden Preisen

BROTKORB MIT TAGESDIP

€ 6,00

BROTKORB

€ 4,50

Herzwerkbowl

SUSHI REIS

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

€ 16,90

WAHLWEISE MIT

KÜRBISSPALTEN SÜSS SAUER

€ 21,00

GEBRATENER MANDELROSINEN ROSENKOHL

€ 18,50

TERIYAKI RINDERFILETSTREIFEN

€ 29,00

GEBRATENER SEESAIBLING

€ 28,00

ROTSCHWANZGARNELEN

€ 23,00

BARBARIE ENTENBRUST

€ 28,50

Hauptspeisen

HAUSGEMACHTE ROTKRAUT FALAFEL Kürbis Süß-Sauer Granatapfelsorbet Steckrübenpüree Feldsalat Rosen	€ 24,80
LINGUINE Trüffelschaum Frischer Trüffel Parmesan	€ 28,00
SEESAIBLING Mohn Gnocchi Selleriepüree Mandel-Rosinen Rosenkohl Preiselbeerschaum	€ 36,00
KALBSSCHNITZEL „HERZWERK“ Rote Bete Kartoffelsalat Rucola Walnusspesto Meerrettichmayo	€ 33,00
BLACK ANGUS FILET (CA. 200 g) Mohn Gnocchi Selleriepüree Mandel-Rosinen Rosenkohl Preiselbeerschaum Jus	€ 48,00
GESCHMORTE OCHSENBACKE Bunt Möhren Cranberries Servietenkloßecken Steckrübenpüree	€ 28,00
BARBARIE ENTENBRUST Jus Rotkraut Maronenrisotto Bratapfelkompott	€ 34,00

Desserts

VARITIONEN VON DER WEISSEN SCHOKOLADE UND PFLAUME Sorbet Crunch Schaum Kompott	€ 12,80
SCHOKOLADENKUCHEN Bratapfeleis Apfelkompott	€ 13,80

Fleischteile

TOMAHAWK VOM DUROCSCHWEIN (CA. 240 g)	€ 36,00
ROASTBEEF VOM GRAIN FED BLACK ANGUS Portioniert in 200g, 300g & ca. 1000g (4 Personen) Preis je 100 g	€ 12,00
ROTSCHWANZ GARNELEN 4 Stück	€ 10,00
BLACK ANGUS RINDERFILET Portioniert in 200g, 300g Ein ganzes Filet (4-5 Personen) Preis je 100 Gramm	€ 15,50

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
Bunt Möhren	€ 5,50
Kartoffel-Kürbis Salat	€ 6,60
Gebratene Steinpilze	€ 9,00
Marinierte Kürbisspalten Süß Sauer	€ 5,00
Rotkraut	€ 5,00
Mandel-Rosinen Rosenkohl	€ 5,00

SÄTTIGUNGSBEILAGEN:

Trüffelritten	€ 7,60
Hausgemachte Mohn Gnocchi	€ 6,50
Rotkraut Falafel	€ 6,00
Linguine	€ 5,80
Maronenrisotto	€ 5,60
Süßkartoffelfritten	€ 5,50
Selleriepüree	€ 5,00
Serviettenkloßecken	€ 5,00

SOSSEN & DIPS

Salsa Verde, Trüffelschaum, Teriyaki Soße, Kernölmayo, Trüffelmayo
Portwein Jus, Kräuterbutter

je € 3,50