

Für unsere kleinen Gäste

KLEINES ORIGINAL KALBSSCHNITZEL € 11,80
Fritten | Ketchup/ Mayo

BUTTERNUDELN € 5,80
Parmesan

PORTION FRITTEN € 5,80
Ketchup/ Mayo

GERNE LADEN WIR JEDES KIND NOCH AUF EIN HAUSGEMACHTES EIS EIN

Vorspeisen

ALLERLEI RÜBEN € 21,00
Ofenrüben | gepickeltes Gemüse | Geflammter Ziegenkäse | Honig | Nußerde

FELDSALAT € 17,00
Kartoffeldressing | Brot und Speckwürfel | Kürbis | gebackener Teleggio

BEEF TATAR „HERZWERKSTYLE“ MIT ROTSCHWANZGARNELEN € 24,00
Graubrotchips | Eigelb | Kapern- Sardellenmayo | Wildkräutersalat | Senfeis

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE € 13,90
Frischkäsepraline

PACCHERI € 18,00
Maronen | Burrata | Konfierte Rotschwanzgarnelen | Gebratener Rosenkohl | Apfel

LINGUINE € 16,00
Frischer Trüffel | Parmesan | Trüffelschaum

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

GROSSER SALAT

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

€ 15,50

WAHLWEISE MIT:

Hausdressing | Waldbeerendressing | Limetten- Asiadressing

WAHLWEISE MIT:

Hausgemachte Falafel

€ 24,00

Gebratener Lachs | Salsa Verde

€ 29,80

Teriyaki Maishähnchenbrust

€ 27,00

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

€ 31,00

Rotschwanzgarnelen

€ 27,50

Vorweg wird Ihnen unser Brotkonzept als kleiner Gruß aus der Küche serviert.
Nachbestellungen berechnen wir zu den folgenden Preisen:

BROTKORB MIT TAGESDIP

€ 6,00

BROTKORB

€ 4,50

Herzwerkbowl

SUSHI REIS

Eingelegter Rettich | Rote Bete | Gepickelte Gurken | Radieschen
Avocado | Edamame | Wasabi Erdnüsse

€ 16,90

WAHLWEISE MIT:

FALAFEL

€ 25,40

TERIYAKI RINDERFILETSTREIFEN

€ 32,40

GEBRATENER LACHS

€ 31,20

ROTSCHWANZGARNELEN

€ 28,90

TERIYAKI MAISHÄHNCHENBRUST

€ 31,20

Hauptspeisen

FALAFEL „PISTAZIEN“ Bunte Bete Rote Bete Hummus Granatapfelsorbet	€ 27,90
LINGUINE Frischer Trüffel Parmesan Trüffelschaum	€ 28,00
TRANCHE VOM LACHS Pastinakenpüree Rahmwürsting Confierte Kumquats Zimtschaum	€ 38,00
KALBSSCHNITZEL „HERZWERKSTYLE“ Kartoffelkürbissalat Kürbisschmand Rucola Geröstete Kerne Kürbisöl	€ 36,00
BLACK ANGUS FILET (CA. 200g) Gebratener Rosenkohl Mohngnocchi Pastinakenpüree Confierte Kumquats Jus	€ 48,00
WILDSCHWEIN RAGOUT AUS DEM SPESSART Hausgemachte Spätzle Apfelrotkohl Orangenschaum	€ 27,00
TERIYAKI MAISHÄHNCHENBRUST Wokgemüse gebratene Ananas gebratene Kokos-Reisbällchen	€ 31,00
PACCHERI Maronen Burrata Confierte Rotschwanzgarnelen Gebratener Rosenkohl Apfel	€ 36,00

Desserts

SCHOKOKÜCHLEIN Heidelbeer-Tonkabohnen Kompott Mascarponeeis Vanille Espuma	€ 14,90
TONKABONE CREME BRÜLEE Baiser Kirscheis	€ 12,80

Fleischteile

TOMAHAWK VOM DUROCSCHWEIN (CA. 240g)	€ 36,00
ENTRECÔTE (CA. 300g)	€ 38,00
ROASTBEEF VOM GRAIN FED BLACK ANGUS	€ 15,00
Portioniert in 200g, 300g & ca. 1000g (4 Personen) Preis je 100 g	
TERIYAKI MAISHÄHNCHENBRUST	€ 13,50
ROTSCHWANZ GARNELEN	€ 12,00
5 Stück	
BLACK ANGUS RINDERFILET	€ 17,00
Portioniert in 200g, 300g	
Ein ganzes Filet (4-5 Personen)	
Preis je 100 Gramm	

BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH FLEISCHSTÜCKEN & FISCHFILETS DES TAGES

GEMÜSEBEILAGEN:

Verschiedene Salatsorten selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) Nusskernmix (salzig-süß) Kirschtomaten saisonales Obst Hausdressing	€ 7,60
Pilzgemüse	€ 6,00
Rotkohl	€ 5,00
Wokgemüse	€ 6,50
Rahmwirsing	€ 5,50
Glasiertes Gemüse	€ 5,50

SÄTTIGUNGSBEILAGEN:

Trüffelfritten	€ 7,60
Hausgemachte Mohnnocchi	€ 5,00
Pastinakenpüree	€ 6,00
Falafel	€ 8,00
Linguine	€ 5,80
Süßkartoffelfritten	€ 5,50
Kartoffelkürbissalat	€ 6,60
Gebratene Kokos-Reisbällchen	€ 6,50
Spätzle	€ 6,00

SOSSEN & DIPS

Salsa Verde, Trüffelschaum, Orangenschaum, Teriyaki Soße, Trüffelmayo, Kräuterbutter, Jus

je € 3,50