

Für unsere kleinen Gäste

KLEINES ORIGINAL KALBSSCHNITZEL € 18,00
Fritten | Ketchup/ Mayo

BUTTERNUEDELN € 5,80
Parmesan

PORTION FRITTEN € 5,80
Ketchup/ Mayo

GERNE LADEN WIR JEDES KIND NOCH AUF EIN HAUSGEMACHTES EIS EIN

Vorspeisen

KÜRBIS-ZIEGENKÄSE-STRUDEL € 17,90
Kürbis-Chutney | Kleiner Feldsalat mit Waldbeerendressing

LACHSCARPACCIO € 21,00
Meerrettich-Dressing | Grüner Apfel | Ruccola | Marinierte Flusskrebs-Schwänze | Pelperknolle

BEEF TATAR „HERZWERKSTYLE“ MIT ROTSCHWANZGARNELEN € 24,90
Graubrotchips | Eigelb | Kapern- Sardellenmayo | Wildkräutersalat | Senfeis

STEINPILZCREMESUPPE € 13,90
Frischkäse-Speck-Praline

RISOTTO € 14,00
Kokos-Kürbis-Creme | Grüner Apfel | Geröstete Nüsse | Gorgonzola | Wildkräuter

LINGUINE € 18,00
Frischer Trüffel | Parmesan | Trüffelschaum

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte 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

€ 8,90

GROSSER SALAT

Verschiedene Salatsorten | Selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) | Nusskernmix (salzig-süß) | Kirschtomaten | Saisonales Obst

€ 16,50

WAHLWEISE MIT:

Hausdressing | Waldbeerendressing | Limetten- Asiadressing

WAHLWEISE MIT:

Hausgemachte Paprika Falafel

€ 25,00

Lachs | Salsa Verde

€ 33,50

Pimientos de Padron

€ 23,00

Teriyaki BBQ Maishähnchenbrust

€ 32,00

Gebratene Black Angus Filetstreifen (ca. 160 g) | Jus

€ 32,00

Rotschwanzgarnelen

€ 30,50

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

Herzwerk bowl

SUSHI REIS

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

€ 16,90

WAHLWEISE MIT:

PAPRIKA FALAFEL

€ 25,40

TERIYAKI RINDERFILETSTREIFEN

€ 32,40

GEBRATENER LACHS

€ 33,90

ROTSCHWANZGARNELEN

€ 30,90

BBQ TERIYAKI MAISHÄHNCHENBRUST

€ 32,40

Desserts

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE

Beerenragout | Buttermilcheis | Baiser

€ 13,00

WARMER PFLAUMEN-CRUMBLE

Hafer | Orangen-Espuma | Zimteis

€ 13,00

Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach passenden Dessertweinen!

Hauptspeisen

PAPRIKA FALAFEL	€ 27,90
Pimientos de Padron Spitzpaprika Paprika-Chutney Ruccola Paprikasorbet	
LINGUINE	€ 30,00
Frischer Trüffel Parmesan Trüffelschaum	
GEBRATENER LACHS	€ 36,90
Bohnergemüse Kartoffel-Gnocchi Pastinakenpüree Birnengel Krustentierschaum	
KALBSSCHNITZEL „HERZWERKSTYLE“	€ 39,00
Marinierte Kürbisspalten Kartoffel-Gurken-Salat Schnittlauch-Schmand Handgerührte Preiselbeeren	
BLACK ANGUS FILET SURF & TURF	€ 49,90
Trüffeljus 2 Garnelen Gebratene Waldpilze Pastinakenpüree Getrüffelte Kartoffel-Gnocchi	
KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB	€ 31,90
Kartoffel-Nussbutter-Püree Glasierte Karotten Kapern	
RINDERGULASCH	€ 27,90
Bandnudeln Gebratene Waldpilze Kumquats	
TERIYAKI BBQ MAISHÄHNCHENBRUST	€ 31,00
Asia-Gemüse Gebratene Mie-Nudeln Erdnussauce Wasabi-Erdnüsse	
RISOTTO	€ 21,00
Kokos-Kürbis-Creme Grüner Apfel Geröstete Nüsse Gorgonzola Wildkräuter	
WAHLWEISE MIT:	
Gebratene Black Angus Teriyaki Filetstreifen (ca. 160 g) Jus	€ 36,50
Rotschwanzgarnelen (5 Stück)	€ 35,00
CAESAR SALAD	€ 16,50
Romanasalat Parmesancreme Kapern-Crunch Sauerteig Brotchips Senfeis	
WAHLWEISE MIT:	
Gebratene Black Angus Filetstreifen (ca. 160 g) Jus	€ 32,00
Teriyaki BBQ Maishähnchenbrust	€ 32,00

Fleischteile

TOMAHAWK VOM DUROCSCHWEIN (CA. 240g)	€ 37,00
ENTRECÔTE (CA. 300g)	€ 38,00
ROASTBEEF VOM GRAIN FED BLACK ANGUS Portioniert in 200g, 300g & ca. 1000g (4 Personen) Preis je 100 g	€ 16,00
TERIYAKI BBQ MAISHÄHNCHENBRUST	€ 15,50
ROTSCHWANZ GARNELEN 5 Stück	€ 14,00
BLACK ANGUS RINDERFILET Portioniert in 200g, 300g Ein ganzes Filet (4-5 Personen) Preis je 100 Gramm	€ 19,00

GEMÜSEBEILAGEN:

Verschiedene Salatsorten Selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) Nusskernmix (salzig-süß) Kirschtomaten Saisonales Obst Hausdressing	€ 8,90
Bohnergemüse	€ 6,50
Asia-Gemüse	€ 6,50
Glasierte Karotten	€ 5,50
Gebratene Waldpilze	€ 7,50
Pimientos de Padron	€ 5,00
Marinierte Kürbisspalten	€ 5,00

SÄTTIGUNGSBEILAGEN:

Trüffelfritten	€ 9,00
Kartoffel-Gnocchi	€ 7,50
Pastinakenpüree	€ 6,50
Kartoffel-Trüffel-Gnocchi	€ 8,50
Paprika Falafel	€ 8,50
Linguine	€ 6,50
Süßkartoffelfritten	€ 6,50
Kartoffel-Gurken-Salat	€ 6,60
Knusprige Kokos-Reisbällchen	€ 6,50
Kartoffel-Nussbutter-Püree	€ 6,50

SOSSEN & DIPS

Salsa Verde, Trüffelschaum, Teriyaki Soße, Kräuterbutter, Jus, Paprika-Chutney, Krustentierschaum, Schnittlauch-Schmand, Erdnusssauce

je € 3,50