



herzstück  
restaurant . weinbar

*online*  
abendkarte.

Mo - Do ab 18:00

Fr & Sa ab 17:30



snacks.

**zweierlei butter**  
Butter schaumig. Wechselnd aromatisiert.  
Frisches Tessino-Schwarzbrot\*. 6,50  
\*Traditionsbäckerei Meyer

**oliven**  
Bunte Oliven aus dem gesamten  
Mittelmeerraum. Mediterran eingelegt. 5,50

**mojo verde**  
Grüne Paprika. Chili. Knoblauch.  
Brot. 6,50

**hummus**  
Kichererbse\*. Tahin.  
Herzstück Gewürze. 6,50  
\*Bio-Kichererbse aus Sand am Main

vorspeise.

**falafel**  
Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin. Mojo  
Verde. Mirabellenchutney. Ab 3 Stk. 1,50/Stk

**frisella**  
„Gewaschenes Brot“ aus Apulien. Schafs-  
ricotta. Tomate. Oliven. Kapern. 4,00/Stk

**persische kaltschale**  
Gurke. Mandel.  
Rote Bete Stroh. 8,50

**blumenkohl**  
Geröstet. Tahin. Granatapfel.  
Minze. Nussdukkah. 8,50

**feigen**  
Balsamico. Kräuter. Serrano-  
Schinken. Gereifter Parmesan. 12,50

**burrata**  
Cremige Büffelmilch-Burrata.  
Bunter Tomatensalat. Zitrone. Minze. 10,50

hauptgang.

**brotsalat**  
Geröstetes Brot. Tomate. Gurke. Tropea-  
zwiebel. Basilikum. Büffelmozzarella. 15,50

**linguine verdi**  
Basilikum - Linguine\*. Pfifferlinge.  
Mandelpesto. Kandiierte Tomate. 14,50  
\*Handgemacht. Pastificio Milanese, Bari

**risotto**  
Pfifferling-Risotto.  
Tomate. Kräuteröl. 13,50

**tagliatelle neri**  
Sepia - Tagliatelle\*. Wildfang-Garnelen.  
Garnelensud. Friggiteli. Tomaten. Burrata. 17,50

**steinbutt**  
Frisches Steinbuttfilet. Pfifferling-  
risotto. Tomate. 27,50

**saibling**  
Regional.\* Wirsing-Caponata:  
Wirsing. Auberginge. Kapern. 24,50  
\*Nachhaltige Zucht, Kirchensittenbach

**kalbskarree**  
Mirabellenchutney. Polenta.  
Balsamico. 29,50

Für eine passende Weinbegleitung  
zu den Vor- und Hauptspeisen  
fragt gern unseren Service!

dessert.

**schoko variation**  
Schoko-Erde. Zweierlei Mousse.  
Johannisbeergel. 9,50

**sommerobst**  
Griechischer Joghurt.  
Thymianhonig. 6,50

**sorbet trio**  
Variation hausgemachter Sorbets.  
Wechselnde Sorten. 6,50

**käse auswahl**  
Maitre Affineur Waltmann, Erlangen.  
Feigensenf. Brot. 11,50

# herzstück<sup>♥</sup> Querbeet

Genuss ist am schönsten, wenn man ihn teilt.

Euer Tisch voller herzstück-Kreationen. Querbeet rund ums Mittelmeer.

Nur Tischweise bestellbar, ab 2 Personen. Wir passen die Mengen an!

Sieben verschiedene Gerichte zum Teilen auf den Tisch.

Zweierlei Butter & Oliven sowie etwas „kleines Süßes“ sind immer dabei.

Die restlichen 5 Gerichte sucht ihr hier aus:

27,50€/Person\*

\*außer Dienstags!

## hummus

Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin.  
Herzstück Gewürzmischung.

## mojo verde

Grüne Paprika. Chili.  
Knoblauch.

## persische kaltschale

Gurke. Mandel.  
Rote Bete Stroh.

## frisella

„Gewaschenes Brot“ aus Apulien. Schafsricotta. Tomate. Oliven. Kapern.

## brotsalat

Geröstetes Brot. Tomate. Gurke.  
Tropfezwiebel. Basilikum. Büffelmozzarella.

## blumenkohl

Geröstet. Tahin. Granatapfel.  
Minze. Nussdukkah.

## feige

Balsamico. Kräuter.  
Serrano-Schinken. Gereifter Parmesan.

## burrata

Cremige Büffelmilch-Burrata. Bunter Tomatensalat. Minze. Zitrone.

## falafel

Fränkische Bio-Kichererbse. Mojo Verde.  
Tahin. Mirabellenchutney.

## tortelloni

Burrata. Basilikum. Blumenkohlcreme.  
Bruschetta Tomate. Pecorino.

## steinbutt

Frisches Steinbuttfilet.  
Pfifferlingrisotto. Tomate. +4€/Person

## saibling

Regional. Wirsing-Caponata:  
Wirsing. Auberginge. Kapern. +2€/Person

Special: Dienstag

22,50€/Person

Querbeet-Tag!

Unsere Partner. 

herzstück   
restaurant . weinbar

**Brezen Meyer**  
· der Handwerksbäcker ·



  
**ALEX(Z)ANDER'S**  
Fischzucht & Events

  
**GEFLÜGEL THOMAS**  
... Qualität hat Zukunft

  
**W R E D E**  
OBST. GEMÜSE. EXOTEN.

Fisch- und Pilzvertrieb  
Franken

**Komm in unser  
Team!**

Wir suchen stets Verstärkung  
für Service, Bar oder Küche.

Fragt einfach direkt  
beim Service nach oder  
schreibt uns an  
[info@herzstueck-erlangen.de](mailto:info@herzstueck-erlangen.de)

## Allergene und Zusatzstoffe

Oliven: -

Butter: M, WZ (Schwarzbrot) - variiert, fragt nach!

Hummus: SM

Mojo Verde: WZ

Falafel: SM, WZ

Frisella: WZ, M

Blumenkohl: SM, MN

Burrata: M, MN, SM

Kaltschale: MN, SM

Feigen: M, SUL

Brotsalat: M, WZ

Linguine: WZ, MN

Tagliatelle Neri: WZ, Ei, W, M

Risotto: M, SEL

Steinbutt: F, M

Kalbscarree: SUL

Saibling: F

nur Querbeet:

Tortelloni: WZ, M

Schokoladenvariation: Gelatine, M, WZ

Sommerobst: M

Sorbet Trio: -

Käseauswahl: überwiegend Rohmilchkäse, SE, WZ

Bei starker Nuss- Allergie oder Zöliakie gebt uns bitte  
auf jeden Fall so früh wie möglich (am besten direkt  
bei Reservierung) Bescheid.

So können wir bestimmt eine Lösung finden!  
Trotz größter Sorgfalt können wir Spuren oder  
Kreuzkontamination leider nicht zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN. 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN. 3: KOFFEINHALTIG. 4: CHININHALTIG.  
5: PHENYLALANINQUELLE. 6: TAURINHALTIG 7: ANTI-OXIDATIONSMITTEL. 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN. 9: GESCHWEFELT.  
10: GEWACHST. 11: GGFS ABFÜHREND. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN. GE: GERSTE. RO: ROGGEN. HF: HAFER. K: KREBSTIERE / KREBSERZEUGNISSE  
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE. F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE. ER: ERDNÜSSE / ERDNÜSSEERZEUGNISSE.  
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN. HS: HASELNÜSSE. C: CASHENKERNE WA: WALNÜSSE. PI: PISTAZIEN. SEL: SELLERIE.  
L: LUPINE. SO: SOJABOHNEN. SUL: SULFITE. M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE. W: WEICHTIERE. SE: SENF.  
SM: SESAM. WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.