



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*. 7,50
*Traditionsbäckerei Meyer

oliven
Bunte Oliven aus dem gesamten
Mittelmeerraum. Mediterran eingelegt. 6,50

romesco
Tomate. Paprika. Mandel. Chili.
Dazu Brot. 8,50

nuss-hummus
Kichererbse*. Gemischte Nüsse. Tahin.
Nuss-Crunch. Herzstück Gewürze. 8,50
*Bio-Kichererbse aus Sand am Main

vorspeise.

falafel
Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin.
Romesco. Ab 3 Stk. 2,5/Stk

blumenkohl
Geröstet. Tahin. Granatapfel.
Minze. Nussdukkah. 9,50

burrata
Cremige Büffelmilch-Burrata. Pomodori
scattarisciati (Quetschtomaten). Kräutercrumble. 10,50

fenchel salat
Fenchel. Orange.
Sumach. Zitrone. 8,50

kürbissuppe
Ingwer. Chili.
Wurzelgemüsechips. 8,50

frisella
„Gewaschenes Brot“ aus Apulien.
Pistazie. Stracciatella. Wildschwein-Ragù. 6,50/Stk

hauptgang.

kichererbsen curry
Kichererbse. Bunte Möhren. Ingwer. Zwiebel.
Wurzelgemüse - Chips. 14,50

risotto
Arborio-Reis. Fenchel.
Zitrone. Radicchio. Dill. 17,50

capunti
Pasta.* Kürbis. Mandel. Maronen.
Rosmarin. 16,50
*Handgemacht. Pastificio Milanese, Bari.

tortelloni ragù
Sepia - Tortelloni* gefüllt mit Burrata. Pistazie.
Café. Mit Wildschwein-Ragù. 24,50
*Handgemacht. Pastificio Milanese, Bari.

saibling
Regional*. Wirsing. Kapern.
Auberginencaponata. 24,50
*Nachhaltige Fischzucht, Kirchensittenbach.

kabeljau
Auf Risotto: Arborio-Reis.
Fenchel. Zitrone. Dill. 24,50

shortrib
Regional.* Kürbiskern- Blumenkohl-
püree. Wurzelgemüsechips. 29,50
*Auenland Rind, Hofheim Unterfranken.

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

dessert.

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

pistaziencreme
Hafer - Shortbread. 8,50

sorbet trio
Variation hausgemachter Sorbets.
Wechselnde Sorten. 8,50

käsevariation
Maitre Affineur Waltmann, Erlangen.
Feigensenf. Brot. 13,50

herzstück[♥] 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:

29,50€/Person*

*außer Dienstags!

🌿 nuss-hummus

Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin.
Nuss-Mix. Herzstück Gewürzmischung.

romesco 🌿

Tomate. Paprika.
Mandel. Chili.

🌿 kürbissuppe

Ingwer. Chili.
Wurzelgemüsechips.

frisella

„Gewaschenes Brot“ aus Apulien.
Pistazie. Stracciatella. Wildschwein-Ragù.

burrata

Cremige Büffelmilch-Burrata. Pomodori
scattarisciati (Quetschtomaten). Kräutercrumble.

blumenkohl 🌿

Geröstet. Tahin. Granatapfel.
Minze. Nussdukkah.

🌿 falafel

Fränkische Bio-Kichererbse.
Tahin. Romesco.

charcuterie

Feine Auswahl an hochwertigem Käse und
Aufschnitten. Hausgem. Pickles & Cremes.

tortelloni kastanie

Gefüllt mit Burrata und Kastanie.
Kürbis. Mandel. Maronen.

tortelloni ragù

Sepia - Tortelloni gefüllt mit Burrata. Pistazie.
Café. Mit Wildschwein - Ragù. +2,5€/Person

kabeljau

Auf Arborio-Reis. Fenchel.
Zitrone. Dill. +2,5€/Person

saibling

Regional. Wirsing-Caponata:
Wirsing. Auberginge. Kapern. +2,5€/Person

shortrib

Kürbiskern-Blumenkohlpuree.
Wurzelgemüsechips. +2,5€/Person

Dienstag
Querbeet-Tag!

27€/Person

Unsere Partner. 

herzstück 
restaurant.weinbar

Brezen Meyer

· der Handwerksbäcker ·



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

Allergene und Zusatzstoffe

Oliven: -

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

Nuss-Hummus: SM, MN, HS

Romesco: MN

Falafel: SM, MN

Frisella: W, SEL, WZ, PI, M

Blumenkohl: SM, MN

Burrata: M, WZ

Kürbissuppe:

Fenchel Orange: SUL

nur Querbeet:

Kastanien Tortelloni: WZ, M, MN

Charcuterie: SE, SUL, M

Schokoladenvariation: Gelatine, M, WZ

Pistaziencreme: M, EI, WZ

Sorbet Trio: -

Käseauswahl: überwiegend Rohmilchkäse, SE, WZ

Eintopf: -

Capunti: WZ, SM, MN

Tortelloni Wildschwein: W, M, SEL, PI

Risotto: M, SEL, SUL

Saibling: F

Kabeljau: SEL, F

Shortrib: M, SEL, Kürbiskern, SUL

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: ANTIOXIDATIONSMITTEL. 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: CASHEWKERNE 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.