

unsere brunch karte.

Freitag / Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9⁰⁰ - 13³⁰

herzhaft

Alle Gerichte sind eher im „Tapas-Stil“ gehalten, um euch möglichst viel probieren lassen zu können. Für ein üppiges Frühstück empfehlen wir deshalb 2-3 Gerichte pro Person zu bestellen!

Extra dazu? Spiegelei, Feta oder pochiertes Ei on top bestellen!

	ciabatta	Ziegenfrischkäse., Walnuss. Apfel.	WZ, M	8,5
	turkish egg	Bimi. Labneh. Romesco. Salzmandel. Fladenbrot.	EI, M, MAN, WZ	7,5
	 wurzelgemüse	Sauerteig. Hummus. Wurzelgemüse. Chimichurri.	WA, WZ	8,5
	 shakshuka	Tomate. Paprika. Kichererbsen. Pochiertes Ei. Fladenbrot.	EI, WZ, SES, SEL	7,5
	focaccia	Caponata, Taleggio. Chilicrunch.	WZ, M, SES, SUL	8,5
	lachs bagel	Lachs-Ricotta-Creme. Mangold.	F, M, SES, WZ	9,5
	 fenchelsalat	Fenchel. Blutorange. Sumach. Kräutercrunch.,	SEN, SEL	7,5
	tarte tatin	Zwiebel. Thymiankaramell. Schmand.	WZ, M	8,5
	fagirole	Ital. Bohnenmix. Tomate. Porchetta. Ricotta. Spiegelei. Gewürzbrot.	SEN, WZ, EI, 2	8,5
	copa	Cold cut. Bergamotte. Rucolapesto.	WZ, SEN, SEL	8,5
	zweierlei butter	Aufgeschlagene Aromabutter (wechselt). Sauerteigbrot.	M, WZ	6,5

sweet

	french toast	Kaki. Mascarpone. Thymianhonig.	EI, M, WZ	7,5
	 pancakes	Schokolade. Kekskrümel. Baiser.	WZ, M, EI	7,5
	 bananenbrot	Schokolade. Kaffeebutter.	MAN, 3	6,5
	 overnight oats	Mandarine. Haselnuss. Nusscrunch.	HS, HF	7,5
	granola	Müslicrunch. Joghurt. Honig. Thymian.	M, HF	6,5

kinder

	dino frittata	Omelette. Hausgem., zuckerfreies* Ketchup. Gemüsesticks.	M, EI	4,5
	 pancakes	Apfelmus. Zimt & Zucker optional.		4,5

Gratis für Kids unter 3 Jahren. Für andere Wünsche unserer kleinsten Gäste spricht uns an!

infos

-  schon vegan
-  vegan möglich
-  enthält Gluten! Glutenfreies Brot verfügbar.
- * mit Dattelsüße.

Alle Preise in Euro. Allergene s. letzte Seite.

Special

Fr - So ab 12⁰⁰

Mimosas

Espresso Martini
Rhabarber Rosé
Aperol Spritz
Beeren-Secco

7,5

brunch Querbeet

Euer Tisch voller
herzstück-Gerichte.

Irgendwas zwischen
Frühstücks-Tapas und Lunch.
Unser Brunch-Stil eben.

Immer inklusive:

- Frischer Orangensaft
- Hausgemachte Cantuccini zum Knabbern

Eure **5** liebsten
Gerichte sucht ihr euch
gemeinsam aus.
(siehe Karte links)

Wir passen die Mengen an
die Personenanzahl an und
servieren in zwei „Gängen“
- süß & herzhaft getrennt -
tischweise zum Teilen!

25,0

pro Person

Ab zwei Personen!

extras

feta	3,5
spiegelei	3,0
pochiertes ei	3,0



Scan for
english menu



Verlinkt uns!
herzstueck_restaurant_erlangen



Reservierung online:
www.herzstueck-erlangen.de

café & tee.♥

espresso 2,5

cafe americano₃ 4,5

cappuccino/latte macchiato 4,5

cappuccino pott_{M,3} 6,0
(groß, mit doppeltem Espresso)

tasse tee 3,8
• Frischer Minztee.
• Frischer Ingwer-Zitronentee.
• Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!

heiße schokolade_M 4,5

chai latte_M 4,5

flat white_{M,3} 6,0

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition.
Alle Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Kuhmilch oder Barista Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

zum anstoßen.♥

rosé secco 0,15/0,75 6,0/24,0
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.

champagner lallier brut 0,75 65,0
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.

secco alkoholfrei. 0,15/0,75 6,0/24,0
12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.

rhabarber spritz alkoholfrei 6,8
Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.

vitamine.♥

smoothie: beerengarten_M 5,2
Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.

smoothie: energiebündel 5,2
Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.

frischer orangensaft 0,25 4,2

campari garibaldi 8,2
Campari. Frisch gepresster Orangensaft.

durstig.♥

tafelwasser Karaffe. Spritzig/Still . 0,3l 2,5

wasser mit botanicals Karaffe. 0,5l 5,5
Wechselnde Kräuter/Zitrusfrüchte/Beeren etc.

softdrinks . 0,33l 4,0
Cola. Cola zuckerfrei. Spezi.
Almdudler. Mate.

fruchtschorle . 0,3l 3,8

Apfel. Johannisbeer. Rhabarber.

hausgemachte limonade . 0,3l 5,5

Quitte-Orange-Kardamom.

Apfel-Zimt-Dattel.

Traube-Bergamotte-Salbei.

boozy.♥

mimosa 8,2
Secco. Frisch gepresster Orangensaft.

beeren secco 0,15 8,2
Secco Rosé Frizzante. Frische Beeren. Eis.

espresso martini 11,5
Espresso. Vodka. Kaffeelikör.

aperol spritz 8,2
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.

rhabarber spritz 8,2
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.

Ab 12 Uhr
alle 7,5!

allergene & zusätze



Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen,
für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche.
Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für
eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte spricht unseren Service darauf an, wir haben
auch glutenfreies Brot da, wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung
gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen
nie zu 100% ausschließen.

ZUSATZSTOFFE:

- 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
- 13: GENTECHNISCH VERÄNDERT
- 14: ENTHÄLT SOJAÖL AUS GENTECHNISCH VERÄNDERTEN SOJABOHNEN HERGESTELLT

ALLERGENE:

GLUTENHALTIGES GETREIDE:

WZ: WEIZEN. GE: GERSTE. RO: ROGGEN. HF: HAFER

K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE

F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE .

W: WEICHTIERE

SEL: SELLERIE.

M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE.

SCHALENFRÜCHTE: MAN: MANDELN. HS: HASELNÜSSE. C: CASHEWNÜSSE
WA: WALNÜSSE. PI: PISTAZIEN. PA: PARANÜSSE MAC: MACADAMIANÜSSE
PE. PEKANNÜSSE

EI: EIER / EIERERZEUGNISSE.

ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSEERZEUGNISSE.

L: LUPINEN.

SO: SOJABOHNEN.

SUL: SULFITE.

SEN: SENF.

SES: SESAMSAAMEN .

WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN
JEDGLICHER ART UNBEDINGT FRÜHZEITIG BESCHIED.

our brunch menu.

Friday / Saturday / Sunday / selected public holidays: 9 AM – 2 PM

All dishes are kept rather small to let you try as many as possible.
For an indulgent breakfast, we recommend ordering 2-3 dishes per person!

savoury

Want something extra? Fried egg, poached egg or feta on top!

	CIABATTA Feta cream. Chestnut ragout. Beetroot.	WZ, M	8.5
	TURKISH EGG Bimi. Labneh. Romesco. Salted almonds. Flatbread.	EI, M, MAN, WZ	7.5
	SMASHED PUMPKIN Sourdough. Pumpkin cream. Brussels sprouts. Puntarelle. Walnut.	WA, WZ	8.5
	SHAKSHUKA Tomato. Bell pepper. Chickpeas. Poached egg. Flatbread.	EI, WZ, SES, SEL	7.5
	FOCACCIA Marinated zucchini. Stracciatella. Seed mix. Balsamic.	WZ, M, SES, SUL	8.5
	SALMON BAGEL Cured salmon. Cream cheese. Horseradish. Capers. Tomato.	F, M, SES, WZ	9.5
	LENTIL SALAD Beluga lentils. Roasted sweet potato. Salsa verde.	SEN, SEL	6.5
	TARTE TATIN Onion. Thyme caramel. Sour cream.	WZ, M	7.5
	FAGIOLE Italian bean mix. N'duja. Soffritto. Fried egg. Spiced bread.	SEN, WZ, EI, 2	7.5
	ROAST BEEF Cold cut. Quince mostarda. Puntarelle.	WZ, SEN, SEL	9.5
	TWO KINDS OF BUTTER Whipped flavored butter (varies). Sourdough bread.	M, WZ	6.5

sweet

	BRIOCHE Homemade. Persimmon. Mascarpone. Thyme honey.	EI, M, WZ	7.5
	S'MORES PANCAKES Chocolate. Cookie crumble. Marshmallow.	WZ, M, EI	7.5
	BANANA BREAD Chocolate. Coffee butter.	MAN, 3	6.5
	OVERNIGHT OATS Apple. Hazelnut. Gingerbread spice.	HS, HF	6.5
	GRANOLA Muesli crunch. Yoghurt. Honey. Thyme.	M, HF	6.5

brunch Querbeet

Your table full of Herzstück dishes.

Somewhere between breakfast
tapas and lunch.
That's our brunch style.

Always included:

- Fresh Orange juice
- Homemade Cantuccini to nibble

5

You choose dishes
together
(see menu on the left)

We adjust the portions to the
number of people
and serve in two "courses"
- sweet & savory separated –
family-style, to share!

25,0

per person
Minimum 2 people!

kids

	DINO FRITTATA Omelette. Homemade sugar-free* ketchup. Veggie sticks.	M, EI	4.5
	PANCAKES Apple sauce. Cinnamon & sugar optional.		4.5

Free for kids under 3 years. For other wishes of our little guests, just talk to us! 

add ons

FETA 3,5
FRIED EGG 3,0
POACHED EGG 3,0

infos

-  vegan
-  vegan possible
-  contains Gluten! Gluten free bread available.
- * with dates. EI, M

Special

Fr-Su from 12⁰⁰

Mimosas

Espresso Martini
Rhubarb Rosé
Aperol Spritz
Berry-Secco

7,5



Tag us in story and feed!
herzstueck_restaurant_erlangen

Booking online:
www.herzstueck-erlangen.de

coffee & tea

espresso	2,5
cafe americano ₃	4,5
cappuccino/latte macchiato	4,5
cappuccino pott _{M,3} (big, double espresso)	6,0
cup tea	3,8
• fresh mint tea • fresh ginger lemon tea • Bengal Spice Chai (spiced chai without caffeine).	
Ask us for more variety!	

hot chocolate _M	4,5
chai latte _M	4,5
matcha latte	6,0
flat white _{M,3}	6,0

We use organic espresso beans from "Rösttrommel" – Herzstück Edition. All coffee specialties available with organic cow's milk or barista oat milk (no extra charge).

cheers.

rosé secco	0,15/0,75	6,0/24,0
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		
champagne lallier brut	0,75	65,0
Maison Lallier, Ay: Citrusy. Lemon. Red Berries.		

secco alcohol free.	0,15/0,75	6,0/24,0
12zero Riesling de-alcoholized.		
rhabarber spritz alkoholfrei		6,8
Secco alcohol free. Rhubarb juice. Mint.		

vitamins.

smoothie: berry garden _M	5,2
Forest berries. Pear. Yoghurt. Vanilla sugar.	
smoothie: energy boost	5,2
Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.	

fresh orange juice	0,25	4,2
campari garibaldi		8,2
Campari. Fresh Orange juice.		

thirsty.

table water	carafe. sparkling/still. 0,3l	2,5
water with botanicals	Carafe. 0,5l	5,5
Changing herbs/Fruits/berries etc.		
softdrinks	. 0,33l	4,0
Cola. Cola no sugar. Spezi.		
Almdudler. Mate.		
fruit spritzer	. 0,3l	3,8
Apple. Blackcurrant. Rhubarb.		
homemade lemonade	. 0,3l	5,5
Quince-Orange-Kardamom.		
Apple-Cinnamon-Date.		
Grape-Bergamotte-Sage.		

boozy.

mimosa		
Secco. Fresh orange juice.		8,2
beeren secco	0,15	
Secco Rosé Frizzante. Berries (seasonal). Ice.		8,2
espresso martini		
Espresso. Vodka. Coffee liquer.		11,5
aperol spritz		
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.		8,2
rhabarber spritz		
Secco Rosé Frizzante. Rhubarb juice. Mint.		8,2

Happy Hour: from
12:00 all 7,5!

allergens & additives



We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease. We do have gluten-free bread though,
best to tell us directly with your reservation.

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

ADDITIVES:

- 1: WITH COLORANTS
- 2: WITH PRESERVATIVES
- 3: CONTAINS CAFFEINE
- 4: CONTAINS QUININE
- 5: SOURCE OF PHENYLALANINE
- 6: CONTAINS TAURINE
- 7: CONTAINS ANTIOXIDANTS
- 8: WITH FLAVOR ENHANCERS
- 9: SULFURED
- 10: WAXED
- 11: MAY HAVE A LAXATIVE EFFECT
- 12: CONTAINS PHOSPHATES
- 13: GENETICALLY MODIFIED
- 14: CONTAINS SOYBEAN OIL FROM GENETICALLY MODIFIED SOYBEANS

ALLERGENS:

CEREALS CONTAINING GLUTEN:

WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OATS

K: CRUSTACEANS / CRUSTACEAN PRODUCTS

F: FISH / FISH PRODUCTS

W: MOLLUSKS

SEL: CELERY

M: MILK AND DAIRY PRODUCTS

TREE NUTS:

MAN: ALMONDS. HS: HAZELNUTS. C: CASHEWS

WA: WALNUTS. PI: PISTACHIOS. PA: BRAZIL NUTS. MAC: MACADAMIA NUTS

PE: PECANS

EI: EGGS / EGG PRODUCTS

ER: PEANUTS / PEANUT PRODUCTS

L: LUPINS

SO: SOYBEANS

SUL: SULFITES

SEN: MUSTARD

SES: SESAME SEEDS

WE LOVE DECORATING WITH SESAME! PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES
AS EARLY AS POSSIBLE.