

The background features a watercolor illustration of lemons and flowers. In the top left, a branch with several lemons and green leaves hangs down. In the bottom right, another branch with lemons and leaves is visible. Scattered throughout are delicate white flowers with yellow centers. The overall color palette is soft, with pale yellows, greens, and oranges.

herzstück   
restaurant.weinbar

dinner.

Mo - Do ab 18:00

Fr - Sa ab 17:30

# herzstück

## Querbeet

Euer Tisch voller herzstück - Gerichte.

Unser Shared Food Menü, mehrere Gänge, alles zum Teilen.

**6** Gerichte sucht ihr euch  
**gemeinsam** aus.  
(siehe Speisekarte)

Wir passen die Mengen an die Personenanzahl an  
und servieren alles nach und nach in die  
Tischmitte, tischweise zum Teilen!

### Inklusive:

- Butter & Oliven
  - 6 Gerichte aus der Karte, Menge angepasst
  - Kleines Dessert für alle
- 34,5 pro Person  
(ab 2 Personen)

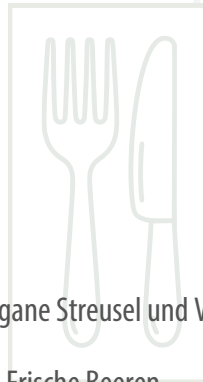
Bitte gebt uns Bescheid, wenn es mal etwas eiliger ist.  
Querbeet lebt vom gemütlichen Genießen.

### snacks

- 🍴 **butter** Zweierlei aromatisierte Butter (wechselt). Sauerteigbrot. Ab 2 Pers.  
5,50 p.P.
- 🍴 **oliven** Mediterran eingelegter Olivenmix.  
5,50
- 🍴 **pimientos** Bratpaprika. Meersalz. Olivenöl.  
6,50

### dessert

- steinobst & streusel** Aprikose und Pfirsich. Vegane Streusel und Vanilleeis.  
7,50 - WZ
- schokolade & beeren** Triple Chocolate Brownie. Frische Beeren.  
7,50 - WZ, M, EI
- mascarpone & cafe** Unser Tiramisu. Mit Löffelbiskuit, Sabayon und Pistazie.  
7,50 - M, WZ, PIS, EI, 3



# speisekarte

Empfehlung falls ihr **nicht** das Querbeet-Menü wählt: 3 Gerichte pro Person

In der Regel servieren wir die Gerichte nach und nach, sobald fertig. Solltet ihr alles auf einmal wünschen, gebt uns bitte Bescheid!

 **hummus & pilze** Hummus. Mandelpilze. Salzzitrone. Granatapfel. Kräuter.  
8,50 - SES

 **tomate & gurke** Melonengurke aus Apulien. Bunte Tomaten. Zitrone. Basilikum  
10,50 *Optional plus Kantabrische Sardellen oder Feta +4€ (Portion) / +2€pP (im Querbeet)*

**burrata & tomate** Datteltomaten "schiattariciati". Zerfetzte Burrata. Chilicrunch.  
12,50 - M,SES

**primosale & feige** Fester Ricotta. "Fioroni" Feige. Hot Honey. Herzhaftes Granola.  
12,50 - M,WZ, PIS, MN

 **möhren & harissa** Dattel. Harissa. Sonnenblumenkerne.  
10,50

**aubergine & tomate** Unsere Parmigiana nach dem Rezept von Mauros Nonna.  
11,50 - M,WZ

**kalb & tuna** Vitello Tonnato. Frittierte Kapern. Wildkräuter. Gepickelte Tropea  
14,50 - EI, F, SE

**hähnchen & paprika** Pollo Fino. Paprika. Kräuter-Chili-Knoblauch Marinade. Zwiebel  
12,50

**arancini & pfirsich** Risottobällchen. Pistazienpesto. Pfirsich. Basilikumcreme.  
12,50 - M,WZ, PIS

**garnelen & pasta** Frische Pasta. Stracciatella. Tomaten-Garnelenragù. Basilikum.  
13,50 - M,WZ, W

**pasta & pfifferlinge** Pastarolle. Ricotta. Zitrone. Haselnuss. Pfifferlinge. Zucchini.  
13,50 - M,WZ, HS

**lachs & lauch** In Papier. Lauch. Kräuter. Safranlabneh.  
13,50 - M, F

**chefs choice** Wechselnde Kombi aus drei Gerichten aus der Karte zum Probieren.  
25,5



Scan or ask our staff  
for our English menu.

Alle Preise in Euro.

 vegan

# getränke

## durstig

Tafelwasser. (Karaffe. Spritzig/Still.)	0,3l	2,50
Softdrinks:	0,33l	4,00
Cola.Cola zuckerfrei. Spezi.		
Fruchtschorle:	0,3l	3,50
Apfel. Johannisbeer. Rhabarber.		
Hausgemachte Limonade:	0,3l	6,50
Waldbeer-Tymian.		
Granatapfel-Zitrone-Minze.		

## Wasser & Oliven



Wasser mit Botanicals & Olivenmix zum Snacken.

Für euren Tisch - so viel ihr möchtet.

5,50 pro Person.

## gebraut

Grünerla	0,33l	3,50
Orca Bräu wechselnde Sorten	0,33l	4,50
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	4,50

## heiss

	Espresso	2,50
	Café Americano	4,50
	Cappuccino	4,50
	Oatly Barista oder Bioland Bauernmilch.	
	Tee (div. Sorten)	4,00

## spritzig

Schiffstraßenschorle.	Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	8,50
Aperol Spritz.	Aperol. Secco. Soda. Orange.	8,50
Campari Spritz.	Campari. Secco. Soda. Zitrone.	8,50
Padova Spritz.	Campari. Aperol. Secco. Soda. Olive. Das Original!	8,50
Sarti Spritz.	Sarti Blutorangenlikör. Secco. Soda. Orange.	8,50
Rhabarber Spritz.	Secco. Rhabarbersaft. Rosmarin.	8,50
Waldluft.	Gin. Waldbeer. Thymian. Zitrone. Tonic.	11,50
Sommerglut.	Granatapfel. Rum. Minze. Grapefruitlimo.	11,50
Espresso Martini.	Vodka. Kaffeelikör. Espresso.	11,50

## alkoholfrei

Rhabarber Spritz alkoholfrei.	Secco 0%. Rhabarbersaft. Rosmarin.	8,50
Crodino Spritz alkoholfrei.	Crodino Biondo. Soda. Orangenscheibe.	8,50
Crodino Rosso Spritz alkoholfrei.	Crodino Rosso. Soda. Orangenscheibe.	8,50



# wein offen

## schaumig

0,15l 0,75l

<b>rosé frizzante</b> Colli Vicentini. Vino Spumante, Venetien. Prickelnd, unkompliziert.	7	28
<b>lallier r.21 brut champagner</b> Lallier. Champagne, AOC. Feinperlig, komplex.	15	65
<b>cava "castell de fades" brut</b> Josep Masachs. DO Cava, Katalonien. Trocken.	7	28

## weiss

<b>herzstück cuvée</b> Matthias Rippstein. Gutswein, Franken. Lebendig, unkompliziert.	7	28
<b>grauburgunder herzstück</b> Mangold. Gutswein, Baden. Nussig, vielseitig.	7	28
<b>muschelkalk silvaner</b> R. Sauer. VDP Ortswein, Escherndorf, Franken. Mineralisch.	7,5	30
<b>jhb silvaner</b> Hugo Brennfleck. Franken. Dicht, langanhaltend.		30
<b>riesling kapellchen</b> Knipser. VDP Ortswein, Laumersheim, Pfalz. Verspielt.	7,5	28
<b>scheurebe 2nd flight</b> Lukas Schmidt. Gutswein, Franken. Exotisch, erfrischend.	7	28
<b>riesling kabistyle</b> Lukas Schmidt. Gutswein, Franken. Fruchtig, halbtrocken.	7	30
<b>friulano</b> Vigna Lenuzza. DOC, Friaul-Julisch Venetien. Mandel, Kräuter, frisch.	7,5	

## rosé

<b>clarette rosé</b> Knipser. VDP Gutswein, Pfalz. Erdbeere, Himbeere, elegant.	7,5	30
<b>"G" Maison Galoupet, Provence, Seidig, fein, floral</b>	10	40

## rot

<b>spätburgunder</b> Weingut Roth. Gutswein, Franken. Kraftvoll, Johannisbeere.	7	28
<b>armentino</b> Schola Sarmanti. DOP, Apulien, Salento. Frucht, vollmundig, warm.	8	32
<b>banastero tinta de toro</b> Zabdi Wines. Kastilien & León, DO Toro. Kräftig.	10	40

## alkoholfrei

<b>sneakzero</b> Lukas Schmidt. Franken. Apfel, Zitrus, trocken, frisch.	7	28
<b>l2zero secco alkoholfrei</b> Leitz. Rheingau. Apfel, Birne, prickelnd, erfrischend.	7	28
<b>l2zero secco rosé alkoholfrei</b> Leitz. Rheingau. Belebend, harmonisch.	7	28
<b>l2zero rosé alkoholfrei</b> Leitz. Rheingau. Blumig, fruchtig.	7	28
<b>l2zero riesling alkoholfrei</b> Leitz. Rheingau. Grasig, Stachelbeere, leicht.	7	28
<b>l2zero sauvignon blanc 0,5%</b> Leitz. Rheingau. Pfirsich, Aprikose, feinherb.	7	28

# flaschenwein

## *schaumig*

<b>prosecco</b> Drusian Spumanti. Valdobbiadene, DOCG.	0,75l
<b>il metodo classico pas dose</b> Vigna Lenuzza. Friaul-Julisch Venetien.	32
<b>ancestral blanco brut nature</b> "a pèl" . Loxarel Vitivinicultors. Penedès, DO.	44
<b>36 rose</b> Schola Sarmenti. Salento, IGP.	56
<b>lallier brut r20 rose</b> Lallier. Champagne, AOC.	80
<b>lallier ouvrage</b> Lallier. Champagne, AOC .	148

## *rot*

<b>cabernet sauvignon</b> Weingut Roth, Ortswein, Wiesenbronn, Franken.	55
<b>cuvée x 0,375l</b> Knipser. Pfalz, VDPGutswein. - kleine Flasche!	42
<b>patfalu</b> Schaller am See. Burgenland, Österreich. Kirsche, Brombeere, samtig, würzig.	40
<b>valpolicella "duca fedele"</b> Massimago, Venetien, DOC.	40
<b>amarone</b> Pietro Zardini, Valpolicella Classico, DOCG, Venetien.	92
<b>diciotto</b> Schola Sarmenti. Salice Salentino, Apulien, DOP.	68
<b>schiopeettino di prepotto indiginously</b> Vigna Lenuzza, Friaul, DOC.	76
<b>poggio bestiale</b> Fattoria di Magliano, Maremma Toscana, IGT.	68
<b>monte do zambujeiro tinto</b> Quintado Zambujeiro. Alentejo, DOC.	36
<b>rioja "solar de libano" crianza</b> Castillode Sajazarra. Rioja Alta, DO Ca Rioja.	36
<b>naturaleza salvaje tinto garnacha</b> Azul y Garanza. Navarra, DO Navarra.	44
<b>a côté principauté d'orange</b> Charvin. Rhône, AOC Côtes du Rhône.	36
<b>fitou "le coupe soif"</b> Mamaruta. Languedoc-Roussillon, AOC Fitou.	40

# flaschenwein

## *weiss*

<b>grauburgunder wiesenbronner geissberg</b> Roth.Wiesenbronn, Franken.	40
<b>weißburgunder "maximus"</b> Weingut Mangold. Gutswein, Franken.	40
<b>chardonnay</b> Weingut Brennfleck. Gutswein, Franken.	36
<b>riesling escherndorfer lump</b> Rainer Sauer. VDP 1. Lage, Franken.	40
<b>ab ovo</b> Rainer Sauer. VDP 1. Lage. Escherndorfer Lump, Franken .	60
<b>silvaner "freiraum"</b> Rainer Sauer.VDP Ortswein, Escherndorf, Franken.	40
<b>herzstück s</b> Matthias Rippstein. Gutswein, Franken.	34
<b>scheurebe bullenheimer paradies</b> L. Schmidt. Ortswein, Bullenheim, Franken.	40
<b>riesling bullenheimer paradies</b> L. Schmidt. Ortswein, Franken.	40
<b>mandelpfad gg riesling</b> Knipser. VDP Grosses Gewächs, Laumersheim, Pfalz .	76
<b>rosengarten gg riesling</b> Leitz. VDP Grosses Gewächs, Rüdesheim, Rheingau.	76
<b>magic mountain</b> Leitz. VDP Gutswein, Rheingau.	44
<b>kalk &amp; kreide sauvignon</b> Tement. DAC Südsteiermark.	40
<b>gemischter satz "sarmat"</b> Neumeister. DAC Südsteiermark.	40
<b>fass 4</b> Ott. Qualitätswein, Wagram. Gelbe Früchte,Würze, cremig, harmonisch.	48
<b>ambace</b> Schola Sarmenti. DOP, Salento, Apulien.	44
<b>grecanico "sketta"</b> Cantina Marilina. IGT Terre Siciliane, Sizilien.	60
<b>indigineously ribolla gialla</b> Vigna Lenuzza. DOC Colli Orientali del Friuli.	48
<b>porticello bianco terre siciliane</b> Tenuta di Castellaro. IGT, Sizilien.	56
<b>contacto vinho verde alvarinho</b> Anselmo Mendes. Doc Minho, Portugal.	48
<b>campania fiano igp "paone"</b> Cantina del Barone. IGP Kampanien.	36
<b>bel air blanc sec</b> La Grange Tiphaine. AOC Touraine-Amboise, Loire.	52

## *orange rosé*

<b>naturaleza salvaje orange</b> Azul y Garanza. Navarra, DO.	44
<b>prestige</b> Minuty, Provence.	56
<b>chateau d'esclans</b> Domaines Sacha Lichine, Provence.	76

# Deine Feier bei uns

Ob Firmen-/Weihnachtsfeier, Hochzeit, Geburtstag,  
Babyshower oder was Ihr sonst feiern möchtet:  
Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

[events@herzstueck-erlangen.de](mailto:events@herzstueck-erlangen.de)

Zahlung auf Rechnung • Private Feier möglich • Individuelle Menügestaltung  
C) Konforme Menü-/Getränkekarte • Blumendeko • und mehr...

## 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 sprecht unseren Service darauf an, wir haben auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen nie zu 100% ausschließen. Wir bitten außerdem darum, beim Servieren noch einen letzten "Allergie-Check" mit unserem Service zu machen, um Verwechslungen auszuschließen! Danke.

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide:  
WZ: Weizen GE: Gerste RO: Roggen HF: Hafer  
K: Krebstiere/erzeugnisse  
F: Fisch/Fischerzeugnisse  
M: Milch/Molkereierzeugnisse  
W: Weichtiere  
Sel: Sellerie  
SCH: Schalenfrüchte  
MAN: Mandeln, HS: Haselnüsse, C: Cashewnüsse, PE:  
Pekannüsse, WA: Walnüsse, PI: Pistazien,  
PA: Paranüsse, MAC: Macadamianüsse, ER: Erdnüsse  
EI: Eier/Eierzeugnisse  
L: Lupinen SO: Soja

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoffen.  
2: mit Konservierungsstoffen.  
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

