



herzstück 
restaurant . weinbar



dinner.

Mo - Do ab 18:00

Fr - Sa ab 17:30

herzstück

Querbeet

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

5+1

Gerichte sucht ihr euch
gemeinsam aus.
(inkl. 1 Beilage)

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

Inklusive:

- Butter und Sauerteigbrot
- 5 Gerichte aus der Karte + 1 Beilage, 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 Mit frischem Brot. Ab 2 Pers. 5,50 p.P.
Zweiterlei aromatisierte Butter (wechselt).

oliven 6,50
Mediterran eingelegter Olivenmix.

pimientos 6,50
Bratpaprika. Meersalz. Olivenöl.

dessert

triple chocolate brownie mit frischen Beeren.

7,50 - WZ, M, Ei

himbeer matcha tiramisu Himbeer-Mascarpone. Matcha.

7,50 - M, WZ, Ei, 3

zwetschgcn crumble Zwetschg. Vegane Streusel.

7,50 - WZ

 vegan

sides

triple cooked fries 8,50
Pommes. Trüffelmayo.

mujaddara 8,50 - WZ
Wildreis. Röstzwiebeln. Rosinen.

cole slaw salad 8,50
Frischer Krautsalat. Kräuter

speisekarte

Empfehlung, falls ihr **nicht** das Querbeet-Menü wählt: 2-3 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!

 pistazienhummus	<i>Vegan, reich an Protein und gern auch mit glutenfreiem Brot</i>	8,50 - PIS,SES
Lila Karotte. Kürbiskern-Dukkah.		
 möhren	<i>Vegan und glutenfrei</i>	10,50
Dattel. Sonnenblumenkerne. Harissa.		
 ezme	<i>Vegan und gern auch mit glutenfreiem Brot</i>	10,50 - WZ
Würziger Paprika-Tomaten-Dip. Simit.		
labneh und spitzkohl		12,50 - M
Joghurt-Creme. Spitzkohl. Hot Honey. Getr. Tomate.		
wolfsbarsch marine		12,50 - SUL,SEL
„Eingelegter“ Wolfsbarsch. Wirsing. Trauben. Sellerie.		
burrata		11,50 - M, MAN
Friséesalat. Brokkolini. Mandelcrunch. Granatapfel-Creme-Dressing.		
arancini		12,50 - M,WZ
Knusprige Risottobällchen. Erbsencreme. Honig-Senf. Pastrami.		
parmigiana	<i>Original Rezept von der Nonna - ohne Kompromisse</i>	12,50 - M,WZ
Tomate. Aubergine. Mozzarella. Basilikum. Parmesan.		
rotolini		13,50 - WZ, M
Ricotta. Rote Bete. Grünkohl-Crunch. Pilze.		
trüffelpasta		14,50 - M,WZ
Trüffelpaste. Mit Pecorino gefüllte Tortelloni. Frischkäse.		
kürbispasta	<i>Auch vegan und/oder glutenfrei möglich</i>	12,50 - M,WZ
Paccheri. Kürbispüree. Feta. Kerne.		
lachs	<i>Glutenfrei</i>	14,50
Lachs und Lauch, mit Kräutern im Papier pochiert. Kapern-Senf-Sauce.		
ente	<i>Glutenfrei</i>	15,50 - M,SEL +2€ pP Querbeet
Entenconfit. Kartoffel-Pavé. Orangensauce.		
rind in kedaif	<i>Auch vegan mit Pilzfüllung</i>	14,50 - M, F
In Engelshaar gewickeltes Rinderhackfleisch. Ezme. Aufgeschlagenes Tahini.		
hähnchen	<i>Glutenfrei und reich an Protein</i>	14,50 - M
Tomate. Paprika. Mit Büffelmozzarella überbacken.		

chefs choice

23,5 - wechselnd

Wechselndes, klassisches Hauptgericht mit kleiner Vorspeisenauswahl und Dessert des Tages.



getränke

durstig

Tafelwasser. (Karaffe. Spritzig/Still.)	0,3l	3,20
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.		

gebraut

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

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.	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

Wasser & Oliven



Wasser mit Botanicals & Olivenmix zum Snacken.

Für euren Tisch - so viel ihr möchtet.

5,50 pro Person.



heiss

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

wein offen

schaumig

0,15l 0,75l

rosé frizzante	Colli Vicentini. Vino Spumante, Venetien. Prickelnd, unkompliziert.	7	28
lallier r.2l brut champagner	Lallier. Champagne, AOC. Feinperlig, komplex.	15	65
cava "castell de fades" brut	Josep Masachs. DO Cava, Katalonien. Trocken.	7	28

weiss

herzstück cuvée	Matthias Rippstein. Gutswein, Franken. Lebendig, unkompliziert.	7	28
grauburgunder herzstück	Mangold. Gutswein, Baden. Nussig, vielseitig.	7	28
muschelkalk silvaner	R. Sauer. VDP Ortswein, Escherndorf, Franken. Mineralisch.	7,5	30
jhb silvaner	Hugo Brennfleck. Franken. Dicht, langanhaltend.	8	32
weissburgunder	Brennfleck. Gutswein, Franken. Fein, mineralisch, harmonisch.	7	28
riesling kapellchen	Knipser. VDP Ortswein, Laumersheim, Pfalz. Verspielt.	7,5	30
scheurebe 2nd flight	Lukas Schmidt. Gutswein, Franken. Exotisch, erfrischend.	7	28
riesling kabistyle	Lukas Schmidt. Gutswein, Franken. Fruchtig, halbtrocken.	7	28
friulano	Vigna Lenuzza. DOC, Friaul-Julisch Venetien. Mandel, Kräuter, frisch.	7,5	30

rosé

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

rot

Domina	Weingut Rippstein. Gutswein, Franken. Kraftvoll, beerig.	7	28
armentino	Schola Sarmanti. DOP, Apulien, Salento. Frucht, vollmundig, warm.	8	32
banastero tinta de toro	Zabdi Wines. Kastilien & León, DO Toro. Kräftig.	10	40

alkoholfrei

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

flaschenwein

schaumig

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

rot

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

flaschenwein

weiss

0,75l

weißburgunder "maximus"	Weingut Mangold. Gutswein, Franken.	40
chardonnay	Weingut Brennfleck. Gutswein, Franken.	36
riesling escherndorfer lump	Rainer Sauer. VDP 1. Lage, Franken.	40
ab ovo	Rainer Sauer. VDP 1. Lage. Escherndorfer Lump, Franken .	60
silvaner "freiraum"	Rainer Sauer.VDP Ortswein, Escherndorf, Franken.	40
herzstück s	Matthias Rippstein. Gutswein, Franken.	34
scheurebe bullenheimer paradies	L. Schmidt. Ortswein, Bullenheim, Franken.	40
riesling bullenheimer paradies	L. Schmidt. Ortswein, Franken.	40
mandelpfad gg riesling	Knipser. VDP Grosses Gewächs, Laumersheim, Pfalz .	76
rosengarten gg riesling	Leitz. VDP Grosses Gewächs, Rüdesheim, Rheingau.	76

kalk & kreide sauvignon	Tement. DAC Südsteiermark.	40
fass 4	Ott. Qualitätswein, Wagram. Gelbe Früchte,Würze, cremig, harmonisch.	48

grecanico "sketta"	Cantina Marilina. IGT Terre Siciliane, Sizilien.	60
indigineously ribolla gialla	Vigna Lenuzza. DOC Colli Orientali del Friuli.	48
porticello bianco terre siciliane	Tenuta di Castellaro. IGT, Sizilien.	56
contacto vinho verde alvarinho	Anselmo Mendes. Doc Minho, Portugal.	48
campania fiano igp "paone"	Cantina del Barone. IGP Kampanien.	36
bel air blanc sec	La Grange Tiphaine. AOC Touraine-Amboise, Loire.	52

orange rosé

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

Deine Feier bei uns

oder zuhause

→ **jetzt auch
Catering!**

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

events@herzstueck-erlangen.de

Zahlung auf Rechnung • Private Feier möglich • Individuelle Menügestaltung
CI 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 spricht 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