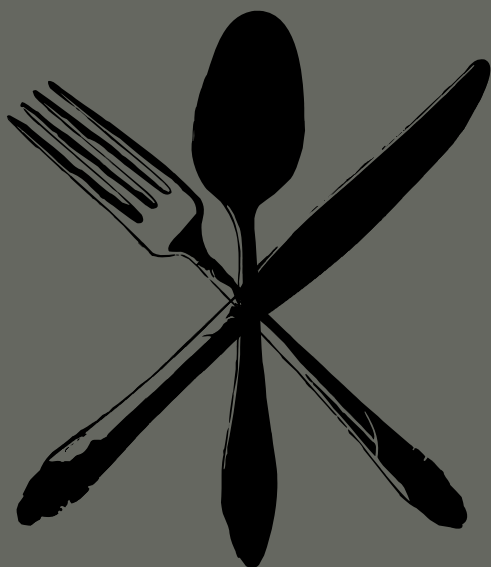


**Sicher
ist sicher!**
Eine Extrakarte
mit Zusatzstoffen
und Allergenen
bekommt Ihr beim
Service.

HERZBLUT®

Aus Liebe zur Tradition

SPEISEN & .. GETRÄNKE



HERZBLUT®

Aus Liebe zur Tradition

Die Küche des HERZBLUT Cafe 's in Helpup beruft sich auf Rezepte mit möglichst langer Tradition und ist für ihre kulinarischen Köstlichkeiten weitem bekannt.

Hier feiert man tolle Anlässe, tauscht sich aus und weiß heimische und internationale Köstlichkeiten zu schätzen. Die behagliche Atmosphäre unterstreicht den Genuss von vollendeten Tafelfreuden und lässt jedes Mahl zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Leichte, frische und schmackhafte Gerichte sind wichtige Zutaten zu einem ganzheitlichen Wohlbefinden.

Unser erfahrener, langjähriger Küchenchef und sein Team servieren Euch immer wieder neue, feine Kreationen.

Glutenfreies Frühstück ist für uns genauso ein Standard wie Soja-, Mandel-, Hafer- und laktosefreie Milch.

FRÜHSTÜCK

FLEISSIGE HANDWERKER

1 belegtes Brötchen (Pute, Schinken, Salami, oder Käse) & 1 Pott Filterkaffee 6,50€

SÜSSE VERSUCHUNG

1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Frischkäse, Fruchtaufstrich 7,50€

VON ALLEM ETWAS

1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, Butter, Käse, Aufschnitt, Fruchtaufstrich 9,50€

GLUTENFREI

2 Bäckerbrötchen, Butter, Salami, Käse oder Aufschnitt, Fruchtaufstrich 9,50€

FRÜHSTÜCK BOWL

Joghurt, Müsli, Früchten und Honig 6,90€

EXTRAS

Rührei von 2 Eiern 2,90€

Spiegelei oder gekochtes Ei 1,90€

Portion Butter oder Margarine 0,50€

Portion Fruchtaufstrich, Nutella, Aufschnitt oder Käse 1,00€

KUCHEN - SÜSSES - DESSERT

Kuchen & Tortenauswahl findet ihr in unserer Kuchenvitrine

Stück Kuchen 3,50€

Stück Torte 3,90€

Heiße Waffel mit Sahne & Kirschen 4,90€

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker 6,90€

Vanillesauce 0,60€

Tartufo Classico - (Schokoladen-Zabaione-Trüffel) 6,50€

Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen

BISTROKARTE AB 12.00 UHR

SALAT

HERZBLUT SALAT

Salatvariation, Tomaten, Croutons, Parmesanobel, Bacon-Chips und hausgemachtes Ceasar-Dressing

8,90€

FEINE BÄUERIN

Gemischter Wildkräutersalat, Rucola, Gurke, Paprika, Parmesanobel und hausgemachte Vinaigrette

8,90€

RUCOLA SALAT

Rucola, Tomaten, Croutons, Oliven Öl, grobes Meersalz, Pfeffer und Parmesanobel

8,90€

EXTRAS

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

2,80€

Bacon-Chips

1,90€

Kartoffel Wedges

2,50€

KIDS

BIS 12 JAHRE

CHICKEN KNUSPERHAPPEN

Panierte Hähnchen-Innenfilets mit 1 Portion Ketchup oder Mayonnaise

4,50€

HERZBLUT STULLEN

ANTIPASTI STULLEN

Avocado-Paprika-Creme auf zwei leckeren Landbrotten mit mariniertem Gemüse, Oliven, knackigem Wildkräutersalat und Parmesanhobel als Topping

9,90€

FILET STULLEN

Paprika-Creme auf zwei knusprigen Landbrotten mit geschmortem Gemüse, frischem Parmesan, gebratenem Rinderfilet und getoppt mit zwei Spiegeleiern

16,90€

BISTRO

BRUSCHETTA

Würzige Tomatenwürfel, Zwiebel und Parmesan auf hausgemachtem Ciabatta

5,90€

ANTIPASTI PLATTE

Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Pepperoni, Grillgemüse

9,90€

HERZBLUT DIP MIT CIABATTA

Würzige Rucola Mayonnaise mit leichter Knoblauchnote

5,90€

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER

Mit Sauerrahm-Creme, Speck und Zwiebel

8,50€

FLAMMKUCHEN MEERESRAUSCHEN

Mit Sauerrahm-Creme, Lachs, Shrimps und Dill

8,90€

FLAMMKUCHEN SERANO

Mit Sauerrahm-Creme, Serano, Rucola und Parmesanhobel

8,90€

FLAMMKUCHEN VEGGIE

Mit Sauerrahm-Creme, Tomaten, Paprika, Rucola, Champignons

8,50€

RÖSTITALER MIT LACHS

Lachs auf einem geröstetem Kartoffeltaler mit Wildkräutersalat und einer feinen Vinaigrette

12,50€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In einer feinen Panade mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

19,50€

ABENDKARTE AB 18.00 UHR

KLEINIGKEITEN

GEMÜSECURRY

Cremlige Sauce mit Kokosmilch und viel Gemüse, mild fruchtig

9,90€

DRILLINGE MIT KRÄUTERSCHMAND

Gebackene Kartoffeln mit einem feinen hausgemachten Kräuterschmand

7,50€

BEILAGEN EXTRA

Hähnchenbruststreifen 2,80€ Portion Lachs 2,80€

PASTA

TORTELLACCI

Mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen gefüllte Pasta in einem Weißwein-Salbei-Schaum

10,90€

PASTA TAGLIATA

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, geschmolzenen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan

15,90€

FISCH

RÖSTITALER MIT LACHS

Lachs auf einem geröstetem Kartoffeltaler mit Wildkräutersalat und einer feinen Vinaigrette

12,50€

ZANDERFILET AUF CHAMPAGNERKRAUT

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, mit Champagnerkraut und gerösteten Drillingen

16,90€

FLEISCH

KALBSBÄCKCHEN

Auf einer dunklen Soße mit Speckbohnen und einem Kartoffel-Sellerie-Stampf

16,90€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In einer feinen Panade mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

19,50€

RUMPSTEAK

200g mit Kartoffelgratin und Grillgemüse

20,90€

RUMPSTEAK

300g mit Kartoffelgratin und Grillgemüse

27,90€

SCHWEINEFILET IN THYMIANJUS

Zarte Schweinefiletmedaillons in einer Thymianjus auf Bandnudeln

15,90€

KAFFEE

Espresso	2,20€
Espresso Macchiato	2,30€
Espresso Doppio	2,60€
Filterkaffee klein	2,20€
Filterkaffee groß	2,90€
Caffè Crema	2,50€
Americano	3,20€
Cappuccino	2,70€
Milchkaffee	3,20€
Latte Macchiato	3,20€
Heiße Schokolade	3,20€
Chai Latte	3,20€
diverse Sirups zu deinen Getränken	0,40€

Alle Kaffees können auch koffeinfrei, laktosefrei, mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch ohne Aufpreis bestellt werden.

TEE

Darjeeling, Früchtetee, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Kamille, Pfefferminz, English Breakfast	2,40€
Frischer Minz Tee	4,20€
Frischer Ingwer-Orangen-Tee	4,20€
Frischer Ingwer Tee	4,20€
Frische „Heiße Zitrone“	4,20€

GLÜHWEIN & CO.

NOVEMBER & DEZEMBER

Glühwein	3,90€
Apfelpunsch	3,90€
Kinderpunsch	3,50€
Mit Schuß – Amaretto oder Rum	0,50€

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Mineralwasser „MIT“	2,50€/0,25l
Mineralwasser „OHNE“	2,50€/0,25l
Mineralwasser „MIT“	5,50€/0,75l
Mineralwasser „OHNE“	5,50€/0,75l
Coca Cola	2,50€/0,2l
Coca Cola light	2,50€/0,2l
Coca Cola zero	2,50€/0,2l
Fanta	2,50€/0,2l
Sprite	2,50€/0,2l
Spezi-Mezzo Mix	2,50€/0,2l
Tonic Water	2,90€/0,2l
Ginger Ale	2,90€/0,2l
Bitter Lemon	2,90€/0,2l
Ginger Beer	3,20€/0,2l
RED BULL	3,40€/0,25l

SÄFTE X NEKTAR

Wernicke Fruchtsäfte „Lippe Qualität“ Orange, Apfel, Maracuja, Kirsch, Banane, Rhabarber	2,80€/0,2l
---	------------

LIMONADEN

Minz-Limo hausgemacht	4,50€/0,4l
Maracuja-Limo hausgemacht	4,50€/0,4l
Erdbeer-Limo hausgemacht	4,50€/0,4l
Cranberry-Limo hausgemacht	4,50€/0,4l
Erdbeer-Limetten-Limo hausgemacht	4,50€/0,4l

EISTEE

Lemon	4,50€/0,4l
Peach	4,50€/0,4l
Blueberry	4,50€/0,4l

BIER

FLASCHENBIERE

Birra MORETTI - Italy	3,40€ / 0,33l
Krombacher alkoholfrei	2,90€ / 0,33l
Krombacher „Radler“	2,90€ / 0,33l
Erdinger Weizen	4,90€ / 0,50l
Erdinger Weizen - alkoholfrei	4,90€ / 0,50l
Stiftsbräu „HELL“ im eisgekühlten Tonkrug	4,90€ / 0,50l

VOM FASS

Krombacher Kellerbier KLEIN - naturtrüb	3,20€ / 0,3l
Krombacher Kellerbier GROSS - naturtrüb	4,90€ / 0,5l
Alster KLEIN	3,20€ / 0,3l
Alster GROSS	4,90€ / 0,5l

APERITIF

Prosecco FRANZINI (Frizzante)	3,20€ / 0,1l
Rosato Frizzante	3,20€ / 0,1l
Aperol Sprizz	4,90€ / 0,2l
Lillet - Wild Berry	4,90€ / 0,2l
HUGO	4,90€ / 0,2l

LONGDRINK

Gin Tonic	5,90€
Vodka - RED BULL	5,90€
Campari Orange	5,90€
Whiskey Cola	5,90€
Bacardi Cola	5,90€
Vodka Lemon	5,90€

COCKTAILS

Caipirinha	(Pitu, Limette, Rohrzucker)	6,90€
Moscow Mule	(Vodka, Ginger Beer, Gurke)	6,90€
Mojito	(Weißer Rum, Limette, Zucker, frische Minze, Soda)	6,90€
Ipanema (alkoholfrei)	(Ginger Ale, Rohrzucker, Limette)	6,90€

WEIN

WEISS

Pinot Grigio D.O.C.	4,50€/0,2l	14,00€
Chardonnay	4,50€/0,2l	14,00€
LUGANA - I Gadi D.O.C.	5,50€/0,2l	18,00€
Libet - Soave Classico D.O.C.	4,90€/0,2l	17,00€
Custoza D.O.C.	4,50€/0,2l	14,00€
Zibibbo I.G.P.	5,50€/0,2l	18,00€
Trebbiano D.O.C.	5,50€/0,2l	18,00€
Grauer Burgunder	5,50€/0,2l	18,00€

Weinschorle

4,20€/0,2l

ROT

Lambrusco	4,50€/0,2l	14,00€
Merlot I.G.T.	4,50€/0,2l	14,00€
Primitivo I.G.P.	4,90€/0,2l	16,00€
Syrah I.G.P.	5,50€/0,2l	18,00€
Negroamaro	5,50€/0,2l	18,00€
Mesca I.G.P.	6,90€/0,2l	23,00€
Il Covo I.G.P.	6,90€/0,2l	23,00€

ROSE

Bardolino Chiaretto D.O.C.	4,20€/0,2l	18,00€
----------------------------	------------	--------

PROSECCO UND CO

FRANCINI Frizzante	3,20€/0,2l	16,00€
Prosecco Spumante D.O.C. Brut		19,00€
Spumante Cuvée Extra Dry Millesimato		19,00€

BRÄNDE & CO.

Fernet Branca	3,50€/2cl.
Eierlikör POLI Bomb/Italy	3,50€/2cl.
Grappa	3,90€/2cl.
Ramazotti	3,50€/2cl.
Limoncello	3,50€/2cl.
Jägermeister	3,50€/2cl.
Sambucca	3,50€/2cl.
Averna	3,50€/2cl.
Campari	3,50€/2cl.
Likör 43	3,90€/2cl.
Baileys	3,50€/2cl.
Ouzo	2,90€/2cl.
Wachholder	2,50€/2cl.
Korn	1,90€/2cl.

Alte Marille	3,50€/2cl.
Alte Williams Birne	3,50€/2cl.
Haselnuss	3,50€/2cl.
Alte Kirsche	3,50€/2cl.
Alte Quetsch	3,50€/2cl.
Alte Himbeere	3,50€/2cl.

GIN

Sears	4,80€/4cl.
Bombay Sapphire	4,90€/4cl.
Beefeter	4,90€/4cl.
Tanqueray	5,90€/4cl.
Friedrich's	5,90€/4cl.
Amadeus	5,90€/4cl.
Bulldog	5,90€/4cl.
The Botanist	6,90€/4cl.
Brockmanns Premium	6,90€/4cl.
Whitley Neill London Dry Gin	6,90€/4cl.
Malfy Rosa	6,90€/4cl.
Malfy con Limone	6,90€/4cl.
Malfy con Arancia	6,90€/4cl.
Malfy Originale	6,90€/4cl.
HENDRICKS	6,90€/4cl.
Monkey 47	7,90€/4cl.
Schwarzwald Dry Gin	7,90€/4cl.
Nikka Coffey Gin	7,90€/4cl.

TONIC S

Schweppes Classic	2,90€/0,2l
Thomas Henry	3,20€/0,2l
Fever Tree	3,50€/0,2l

HERZBLUT®

Aus Liebe zur Tradition

Bahnhofstr. 14
33813 Oerlinghausen
www.herzblut-cafe.de
Tel: 05202-9985511

Catering & Gesellschaften
auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich

 @herzblutcafe



 @herzblutlaedchen

Öffnungszeiten
Dienstag, Donnerstag, Freitag
13.00Uhr-18.00Uhr

Ermgasser Heide 3
33818 Leopoldshöhe-Greste
05202-92797-30