



DRINK & WINE FROM PERU

CHICA MORADA

MAISGETRÄNK MIT ZIMT, NELKEN, LIMETTENSAFT, ROHRZUCKER

MIKUNA PISCO SOUR

SANTIAGO QUEIROLO PISCO, FRESH PRESSED LIME JUICE, CHICHA MORADA, FRESH EGGWHITE, BITTERS

TRADITIONAL PISCO SOUR

SANTIAGO QUEIROLO PISCO, FRESH PRESSED LIME JUICE, SUGAR CANE, FRESH EGGWHITE, BITTERS

SAUVIGNON BLANC 0,75L

CHENIN BLANC 0,75L

SYRAH ROSÉ 0,75L

GRAN TINTO 0,75L

STARTER



TIRADITO DE ATUN ROJO

DÜNN GESCHNITTENER TUNA IM NIKKEI STYLE, MIT SESAMÖL, WASABI UND KIMCHI, DAZU MARACUJA MARMELADE



TIRADITO DE PULPO

DÜNN GESCHNITTENER PULPO, LEICHTE MAYONNAISE MIT KORIANDER



ANTICUCHOS

RINDERHERZ MIT KARTOFFELN, KÄSESCREME UND SCHARFER SAUCE



CAUSA HEART

TRIO VON DER KARTOFFEL, MARINIERT MIT LIMETTENSAFT, DAZU FLUSSKREBSSCHWÄNZE, TUNA UND FLAMBIERTE AVOCADO



SPICED SALMON TATAR

PURPLE CURRY DIP, SHISO CRESS, CHILI

OYSTERS FINE DE CLAIRE

6/12

HEARTHOUSE „NEW STYLE“ TATAR VARIATION

BEEF, SALMON, AVOCADO

SMOKED CHAR FILET FROM LAKE TEGERNSEE

CHAR, HORSERADISH, BABY LEAF SALAD

HEART STYLE TATAR VARIATION

BEEF, SALMON, AVOCADO

STARTER VARIATION

STARTING FROM TWO PERSONS

EURO

5.5

10.5

10.5

38

35

40

42

CEVICHE S



CEVICHE VEGETARIANO 180gr

ARTISCHOKEN MARINIERT MIT LIMETTE, KORIANDER, FRISCHE CHILI GELB UND ROT, FRISCHE MANGO UND ROTE ZWIEBELN



CEVICHE TRADICIONAL 180gr

FISCH DES TAGES - MARINIERT MIT LECHE DE TIGRE, CHILI, LIMETTE, DAZU FRITTIERTE MAISKÖRNER, GLASIERTE SÜSSKARTOFFELN UND ROTE ZWIEBELN



CEVICHE MIKUNA ESPECIAL 180gr

FISCH DES TAGES, GAMBA ROJA, FLAMBIERTE JAKOBSMUSCHEL, MARINIERT MIT LIMETTENSAFT, LECHE DE TIGRE, CHILLI, KORIANDER, FRITTIERTE MAISKÖRNER UND GLASIERTE SÜSSKARTOFFEL



TRIO CEVICHE S 180gr

DREIERLEI CEVICHE S

EURO

9/17.5

9/19.5

11/22

22

SALAD

EURO

10,5/19.5

9/18.5

9/18.5

12.5

10

13.5/25

16.5

12

16.5

16.5 p.P.

MIXED SALAD

BABY LEAF, CUCUMBER, TOMATO

HEART SUMMER BOWL

BURRATA, TOMATO, PEACHES, BABY LEAF SALAD

AVOCADO SALAD

MANGO, RADISH, SWEET ONION

CAESAR SALAD

BABY ROMANA, PARMESAN, ANCHOVIS, OLIVE OIL, CROUTONS

TOP YOUR AVOCADO/CAESAR SALAD WITH

– BEEF

– PRAWNS

– CHICKEN



BIO QUINOA SALAT

GRÜNER SPRAGEL, AVOCADO, GRÜNE PAPAYA MIT 2 PRAWNS

EURO

4

12

11.5

10.5

6.5

8.5

4.5

12.5

+8.5



MAIN



ARROZ DEL PACIFICO

FLAMBIERTER REIS PAELLA STYLE MIT MEERESFRÜCHTEN,
ROTE CHILI, KORIANDER, ZWIEBEL



ROASTBEEF SALTADO ESTILO

TYPISCHES GERICHT AUS PERU, FLAMBIERTES ENTRECOTE
MIT SOJA SAUCE, TOMATEN, ROTE ZWIEBELN UND
KORIANDER, DAZU REIS UND SÜSSKARTOFFEL FRIES



TORTILLAS MIKUNA

MAIS-TORTILLAS MIT LOBSTER, TOMATEN SALAT UND
KORIANDER



BIO QUINOA SALAT

GRÜNER SPRAGEL, AVOCADO, GRÜNE PAPAYA
MIT 2 PRAWNS

POKE BOWL

SALMON, JASMINE RICE, EDAMAME, FRESH FRUIT, GOJI
BERRY, SESAME, AVOCADO

MALEDIVES TUNA STEAK

WASABI, PEANUT, SOY SAKE

STEAK FRITES

BEEF, SAUCE BERNAISE, FRIES

SURF AND TURF

BEEF FILET, GAMBA ROJA, ROSEMARY JUS

WIENER SCHNITZEL

VEAL, HOMEMADE POTATOE SALAD, CRANBERRY JAM

BLACK TRUFFLE TAGLIOLINE

PASTA, CREAMY SAUCE, BLACK TRUFFLE

EURO

19.5

22.5

16.5

12.5

+8.5

12.5

24.5

19.5

35

21.5

18

SIDE

GRILLED ASPARAGUS WITH SESAME

EURO

5.5

FRENCH FRIES

4.5

MIXED GRILLED VEGETABLES

5

MUSHROOMS OF THE SEASON

5

JASMINE RICE

4

DESSERT



FLAN DE LUCUMA

EURO

8.5



MIKUNA SHOT

HAUSGEMACHTES CACAO-EIS AUS DEM PERUANI-
SCHEN REGENWALD, ESPRESSO UND PISCO SHOT

9.5

HOMEMADE SORBET OF THE DAY

STRAWBERRY, MANGO, APRICOT, CASSIS

3.5

CRÉME BRÛLÉE

FRESH FRUITS

8.5

HOT CHOCOLATE CAKE

HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

9