

H

ANTIPASTI

AVOCADO GAZPACHO	7
Chorizo Öl	
FRISCHE MALDON AUSTER	je 3,5
Zitrone	
DRUNKEN OYSTERS	12
Drei Maldon Austern, Hendrick's Gin, Gurke, Limette	
WILDKRÄUTERSALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE	9
Geröstete Kürbiskerne, Himbeerdressing	
BABY LEAF SALATE	11
Avocado, Kirschtomaten, Parmesan, gereifter Balsamico	
+ GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST	5
Aus dem Jospier J	
CAPRESE MANGO BÜFFELMOZZARELLA	12
Ochsenherztomaten, Rucola, gereifter Balsamico	
CLASSIC BEEF TATAR	13
Kapern, Sardellen, Senfchutney, Holzkohlemayo, gebackenes Eigelb, Brotchip	
MEDITERRANER OKTPOUSSALAT	14
Tomaten, Oliven, Kapern, Paprika de la Vera, Brotchip	

PRIMI

FRANZÖSISCHE BOUILLABAISE	16
Rotbarbe, Jakobsmuscheln, Garnelen, Fenchel, Safran, Röstbrot, Sauce Rouille	
MAGCHERONI POMODORO <small>vegan</small>	9
Kirschtomatensugo, Knoblauch, Basilikum	
MAGCHERONI ARRABIATA <small>pikant</small>	10
Pancetta, Kirschtomatensugo, Knoblauch, Basilikum	
CASARECCE AL RAGÙ	10
alla Bolognese	
LINGUINE SPARGEL & LACHS	15
Grüner Spargel, Lachsfilet, Pesto	
LINGUINE HUMMER	16
Hummerfleisch, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, Peperoncini, Cognac	
RISOTTO ALLA MILANESE	16
Geschmorte Ochsenbacke, Marsalajus, Safran	

SECONDI

KARTOFFELGNOCCHI MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN	15
Knoblauch, grüner Spargel, Kirschtomaten	
GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET	18
Rinderfiletspitzen, Egerlinge, Rösti	
WOLFSBARSCHFILET	19
Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, grüner Spargel, Kirschtomatensugo	
GEBRATENES BAMBERGER BACHSAIBLINGSFILET	24
Gebratene Pfifferlinge, Kirschtomaten, Speckschaum, Kartoffeln	
GUAZETTO DI PESCE <small>Fischplatte tomatisiert</small>	25
Wolfsbarschfilet, Rotbarbe, Garnelen, Jakobsmuscheln, Zucchini, Knoblauchciabatta	
GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST J	16
Mediterranes Gemüse, Portweinjus, Rosmarinkartoffeln	
GEGRILLTER KALBSRÜCKEN J	28
Gebratene Pfifferlinge, Kirschtomaten, Portweinjus, Kartoffeln	

JOSPER

Unser JOSPER ist ein echter Holzkohlegrill. Durch seinen aromatischen Edelholz-Rauch verleiht er den Speisen eine absolut einzigartige Note. Die besondere Zubereitung bei bis zu 450 °C garantiert Zartheit und vor allem einen unvergleichbaren Geschmack.

J

CUTS

ARGENTINISCHES FILET	250g	28
Der Klassiker		
KANADISCHES ENTRECÔTE	400g	39
Stark marmoriert und sehr zart		
US HANGING TENDER	200g	21
Sehr intensiv und zart... für Kenner	300g	29

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR IM WÖCHENTLICHEN WECHSEL NOCH WEITERE CUTS AN. FRAGEN SIE BITTE EINFACH UNSER SERVICEPERSONAL.

GEMÜSE

GRÜNER SPARGEL	5
MEDITERRANES GEMÜSE	4
Zucchini, Aubergine, Paprika	
COLE SLAW	4
Marinierte Karotten, Rot- und Spitzkohl	
GERÖSTETER BLUMENKOHL	4
Panko, Ei, Petersilie	

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN	3
GETRÜFFELTE STEAKHOUSE FRIES	3
GEFLÄMMTER KARTOFFELSTAMPF	3
KNOBLAUCHCIABATTA	3
KRÄUTERBUTTER	1

SAUCEN

PORTWEIN-KALBSJUS	3
PFEFFERSAUCE	3
BBQ-JUS	3

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR EINE EXTRA KINDERKARTE. BITTE FRAGEN SIE EINFACH UNSER SERVICEPERSONAL.

KÜCHENCHEF:	ANDREAS PICKEL
SOUS CHEF:	MAX MAYENSCHEN
BARCHEF & SOMMELIER:	FINN LEMKE
GASTGEBER:	RAFFAELE COLONNA & MAXIMILIAN BEUGHOLD

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

KÄSEVARIATION	12
Bleu d'Auvergne / Sardischer Pecorino / Taleggio / Normannischer Camembert / Munster	
Zwiebelmarmelade, Apfelsenf, gebrannte Nüsse	

DESSERT

SCHOKOLADEN-TIRAMISU	6
Schokoladenkuchen, Kahlua-Mascarponecrème, Cocoa-Crumble	
PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA	6
Kokoschaum, Kokoschips, Makrone	
ITALIENISCHES GEDECK	4
HAUSBRANDT Espresso, kleines Schokoladen-Tiramisu	

LUNCH IM HENRII VON 11:30 - 14:30 UHR

PIFFERLINGS CREMESUPPE Pfifferlinge, Schnittlauch 6

BRUSCHETTA AUBERGINE Pesto Rosso, Rucola, Rosinen 6

WASSERMELONE-FETA SALAT Basilikumpesto, Wildkräuter 8

WILDKRÄUTERSALAT MIT KAREMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE Kürbiskerne, Kirschtomaten, Himbeerdressing 9

MANGO-MOZZARELLA SALAT Ochsenherztomaten, Rucola, gereifter Balsamico 11

SPANFERKELSCHÄUFERLA Bayrisch Kraut, Kartoffelklöße, Rauchbiersauce 13

PIFFERLINGSRAHM Preiselbeeren, gebratene Serviettenknödel 15

+ EIN PAAR PFIFFERLINGSBRATWÜRSTE 3

GESCHNETZELTES VON DER HÄHNCHENBRUST Hähnchenbrustfilet, Egerlinge, Rösti 12

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 220g Speckbohnen, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln 22

ARGENTINISCHES RINDERFILET 200g Beilagensalat, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln 26

TÄGLICH FRISCHE, HAUSGEMACHTE PASTA

MACCHERONI POMODORO // VEGAN Kirschtomatensugo, Knoblauch, Basilikum 9

LINGUINE CARBONARA Guanciale, Ei, Parmesan 9

PENNE ARRABIATA // PIKANT Pancetta, Kirschtomatensugo, Knoblauch, Basilikum 10

CASARECCE AL RAGÙ alla Bolognese 10

CASARECCE PFIFFERLINGE Pfifferlinge, Schalotten, Knoblauch, Petersilie 15

UNSER MITTAGSANGEBOT FÜR 15 EURO

SPANFERKELSCHÄUFERLA Bayrisch Kraut, Kartoffelklöße, Rauchbiersauce

kombiniert mit PFIFFERLINGS CREMESUPPE als Vorspeise oder GRANOLA als Dessert

H

WWW.HENRII-BAMBERG.DE

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

DRINKS

Unsere gesamte Getränke- und Weinauswahl finden Sie in unserer WINE & DRINKS Karte.

OFFENE WEINE WEISS	0,1L	0,2L	BIER VOM FASS	0,3L	0,5L
SILVANER Weyrauther	2,4	4,8	MAHR'S a U	2,5	3,6
BACCHUS Graf von Schönborn	2,8	5,6	MAHR'S HELL	2,5	3,6
PINOT BLANC Maximin Grünhaus	3,5	7,0	MAHR'S PILS	2,5	3,6
RIESLING Schloss Lieser	3,5	7,0	SCHLENKERLA	2,5	3,6
GRÜNER VELTLINER Meinklang	3,3	6,5	MONATSBIER	2,5	3,6
LORETELLO Cantine Politi	3,0	6,0			

OFFENE WEINE ROT	0,1L	0,2L	BIER AUS DER FLASCHE	0,5L
SPÄTBURGUNDER Graf von Schönborn	2,8	5,6	GUTMANN Weißbier	3,8
CHIANTI Felsina	3,5	7,0	GUTMANN Weißbier alkoholfrei	3,8
PRIMITIVO Tormaresca	3,8	5,6		
NEBBIOLO Mario Costa	3,3	6,6	ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	

APERITIF

APEROL SPRIZZ	6,0	Coca-Cola Original, Light, Zero,	0,33L
CAMPARI SODA / ORANGE	6,5	Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	3,4
NEGRONI / AMERICANO / VESPER MARTINI / DRY MARTINI	7,5		
FERRARI MAXIMUM BRUT 0,1	8,5	FRUCHTSAFT / -SCHORLE	0,3L
FERRARI ROSÉ 0,1	9,5	Apfel, Traube, Maracuja, Orange	3,5

DESSERT

SCHOKOLADEN-TIRAMISU Espresso-Schokoladenkuchen, Kahlua-Mascarponecreme, Cocoa-Crumble 6

GRANOLA Joghurt, Knuspermüsli, Beeren 3

ITALIENISCHES GEDECK HAUSBRANDT Espresso, kleines Schokoladen-Tiramisu 4