

LUNCH

H

STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR 11
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarze Knoblauch Mayo

CEVICHE VON DER DORADE 11
Maracuja, Radieschen, Mais, Koriander

BRUSCHETTA ROTE BETE // vegetarisch 8
Ziegenkäse, Birne, Pinienkerne, Blutampfer

PAPAYA MANGO SALAT // vegan 9
Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Yuzu Sesam

SALATE

SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE // VEGETARISCH 11
Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen

HENRII BEEF SALAD 17
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingszwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne

KLEINER BABY LEAF SALAT 6
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

CUTS VOM RIND

ARGENTINISCHES FILET 180g 25 250g 31

US HANGING TENDER 200g 28 300g 36

ARGENTINISCHES ROASTBEEF 250g 20

SHARING FÜR 2 PERSONEN

BEST OF JOSPER // Arg. Roastbeef, Maishähnchenbrust & mariniertes Lachsfilet mit zwei Sides, zwei Gemüsebeilagen & zwei Saucen nach Wahl 42

BURGER

THE SIR HENRII BURGER 12

180g dry aged irisches Galloway Ring, Cheddar, Salat, Tomato, Gurke, Baconjam

PORTOBELLO BURGER // VEGETARISCH 11

gegrillte Portobello Pilze, karamellierte Zwiebeln, Provolone Käse, Tomato, Salat

SIGNATURE

MAISHÄHNCHENBRUST 240g 10

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl 180g 15

SÜSSKARTOFFEL & GRÜNKOHL // vegan 17

Erdnuss-Soja Creme



SIDES

TRÜFFELPOMMES 4

KNOBLAUCHBROT 3

SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ 4
Kartoffelwürfel, Walnuss, Petersilie

SAUCEN

PORTWEINJUS 2

PFEFFERSAUCE 2

BBQ SAUCE 2

STEINPILZ HOLLANDAISE 2

GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT 6

GERÖSTETER BLUMENKOHL 5
Panko, Butter, Ei, Petersilie

BUNTE KAROTTEN 4
Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse

WINTERGEMÜSE 4
Schwarzwurzeln, Erdrüben, Grünkohl

TOPPINGS

KRÄUTERBUTTER 1

TRÜFFELBUTTER 1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI POMODORO // vegan 9
würzige Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum

MACCHERONI AUBERGINEN RAGU // vegan 13
Aubergine, Portobello Pilz, weiße Bohnen, Tomato, Rotwein

LINGUINE CARBONARA 10
Pancetta, Guanciale, Ei, Parmesan, Pecorino, Petersilie

MACCHERONI ARRABIATA // pikant 10
knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce

CASARECCE AL RAGU 12
US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan

BUCATINI CACIO E PEPE 16
Rinderfiletspitzen, geschroteter Pfeffer, Parmesan, Pecorino

LINGUINE ALLO SCOGLIO 15
Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

FETTUCCINE GAMBERO ROSSO 18
Rotgarnelen, Olivenöl, Knoblauch, Tomato, Petersilie

LOBSTER LINGUINI 26
kanadischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy

FETTUCCINE MIT PERIGORD TRÜFFEL // vegetarisch 23
Perigord Wintertrüffel, Butter, Muskatblüte

DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

SCHOKOLADEN TIRAMISU 7
Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble

ITALIENISCHES GEDECK 5
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

SPEKULATIUS CREME BRÛLÉE 9
Bratapfelsorbet, Vanillegel, Zitronencrumble