

SPEISEN



STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo	13
WAN TAN TUNA TACOS Wakame, Chipotle, Kimchi Sesam, Avocado	11
GARNELEN CEVICHE „AGUACHILE“ Limette, Ingwer, Gurke, rote Zwiebel, Avocado, Jalapeño, Koriander	13
GEBRATENE ROTGARNELEN in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	11
BURRATA // vegetarisch cremiger Burrata, bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, gereifter Balsamico	13
BRUSCHETTA PFIFFERLINGE // vegetarisch Ricotta, Parmesan, Petersilie, Bergamottengel	10

SALATE

SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	13
HENRII BEEF SALAD Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingszwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan	19
KLEINER BABY LEAF SALAT Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	6

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa	180g	26	250g	32
ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa			300g	29
US PRIME HANGING TENDER // GOP	200g	29	300g	41
US PRIME FLANK STEAK // Creek Stone	200g	25	300g	34
US ROASTBEEF // Greater Omaha			300g	34

SIGNATURE

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl	180g	17
GEGRILLTE POLENTA & ZUCCHINI // vegan Zitronen Polentaschnitte, Zucchini, Zucchiniblüte, Paradeiser Mayo		19

SHARING FÜR ZWEI PERSONEN // Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

CHATEAUBRIAND // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gebraten	600g	89
SURF N`TURF // auch für eine Person möglich 250g arg. Rinderfilet & 300g US Prime Flank Steak mit Rotgarnelen, Paradeiser Mayo		89



SIDES

TRÜFFEL POMMES	4
KNOBLAUCHBROT	3
NUSSBUTTER KARTOFFEL STAMPF	4
SALZZITRONEN RISOTTO	4

SAUCEN

PORTWEINJUS	2,5
PFEFFERSAUCE	2,5
BBQ SAUCE	2,5
PESTO ROSSO	2

GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT	6
BUNTER TOMATENSALAT Pesto Rosso, Basilikum	5
BUNTE KAROTTEN Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse	4
GEBRATENE PATISSONS Mini Sommerkürbisse, Zucchini, Zitrone	6
SPANISCHES GEMÜSE Piquillo, Pimientos, weiße Bohnen, Chorizo Öl	5
ON TOP	
KRÄUTERBUTTER	1
TRÜFFELBUTTER	1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI POMODORO // vegan würzige Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum	11
TROTTOLE AUBERGINEN RAGU // vegan Aubergine, Portobello Pilz, weiße Bohnen, Tomate, Rotwein	14
MACCHERONI ARRABBIATA // pikant knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce	12
CASARECCE AL RAGU US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan	14
BUCATINI CACIO E PEPE Rinderfiletspitzen, geschroteter Pfeffer, Parmesan, Pecorino	18
LINGUINE ALLO SCOGLIO Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	17
LOBSTER LINGUINI kanadischer Hummer, Krustentierfond, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy	27

DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

SCHOKOLADEN TIRAMISU Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble	8
ITALIENISCHES GEDECK kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	6
BASILIKUM CRÈME BRÛLÉE marinierte Erdbeeren, Zitronen Baiser	11
FIOR DI LATTE marinierte Erdbeeren, Yuzu Gel, Fior di Latte Eiscreme	11
SORBET DER WOCHE // vegan wechselnde hausgemachte Sorbetsorten	6
KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN Quittensenf, Zwiebelmarmelade	14