

SPEISEN



STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarze Knoblauch Mayo	13
WAN TAN TUNA TACOS Wakame, Chipotle, Kimchi Sesam, Avocado	11
GEBRATENE ROTGARNELEN in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	12
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE // vegetarisch Burrata, Tropea Zwiebel Marmelade	12

SALATE

SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	14
HENRII BEEF SALAD Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln, 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	27	250g	33
ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa // 4 Tage dry aged			300g	30
US PRIME HANGING TENDER // GOP	200g	29	300g	41
US PRIME FLANK STEAK // Creek Stone	200g	25	300g	34

SIGNATURE

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl	180g	17		
ORIENTALISCHE AUBERGINE // vegan Blumenkohl Bulgur, Granatapfelkerne, Tahini, Erdnuss, Koriander				19

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

CHATEAUBRIAND // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gebraten	600g	92		
SURF N`TURF // auch für eine Person möglich 250g arg. Rinderfilet & 300g US Prime Flank Steak mit Rotgarnelen, Paradeiser Mayo				92



SIDES

TRÜFFELPOMMES	4
KNOBLAUCHBROT	3
SALZZITRONEN RISOTTO	4
GNOCCHI ALLA ROMANA Hartweizengrieß, Ei, Parmesan	5

SAUCEN

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

GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT	6
GERÖSTETER BLUMENKOHL Panko, Butter, Ei, Petersilie	5
BUNTE KAROTTEN Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse	4
HERBSTGEMÜSE Butternuss Kürbis, Petersilienwurzel, Rosenkohl	5

ON TOP

KRÄUTERBUTTER	1
TRÜFFELBUTTER	1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI POMODORO // vegan würzige Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum	12
TROTTOLE SALSICCIA E BROKKOLI // vegan vegane Wurst aus Erbsenprotein, Brokkoli, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce	16
MACCHERONI ARRABIATA // pikant knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce	13
CASARECCE AL RAGU US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan	15
BUCATINI CACIO E PEPE Rinderfiletspitzen, geschroteter Pfeffer, Parmesan, Pecorino	19
LINGUINE ALLO SCOGLIO Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	18
LOBSTER LINGUINI kanadischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy	29
FETTUCCINE MIT HERBSTTRÜFFEL // vegetarisch schwarzer Trüffel, Butter, Muskatblüte	24

DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

SCHOKOLADEN TIRAMISU Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble	8
ITALIENISCHES GEDECK kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	6
KARAMELLSCHOKOLADEN EIS marinierte Zwetschgen, Mohnkuchen	11
MACADAMIA CREME BRÛLÉE Ahornsirup, Brombeere	12
SORBET DER WOCHE // vegan wechselnde hausgemachte Sorbetsorten	6
KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN hausgemachter Quittensenf, Zwiebelmarmelade	14