

# LUNCH



## STARTERS TO SHARE

- GARNELEN CEVICHE „AGUACHILE“** 13  
Limette, Ingwer, Gurke, rote Zwiebel, Avocado, Jalapeño, Koriander
- BRUSCHETTA PFIFFERLINGE // vegetarisch** 10  
Ricotta, Parmesan, Petersilie, Bergamottengel
- BURRATA // vegetarisch** 13  
cremiger Burrata, bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, gereifter Balsamic

## SALATE

- SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE // VEGETARISCH** 13  
Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen
- HENRII BEEF SALAD** 19  
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

## SHARING für 2 Personen

- BEST OF JOSPER** 46  
Argentinisches Roastbeef, Maishähnchenbrust & mariniertes Lachsfilet mit zwei Sides, zwei Gemüsebeilagen & zwei Saucen nach Wahl

# JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

### BEEF CUTS

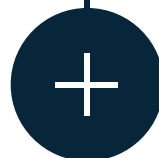
- ARGENTINISCHES FILET // Devesa 180g 26 250g 32
- ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa 300g 29
- ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa 250g 20

### BURGER

- THE SIR HENRII BURGER 13  
180g dry aged irisches Galloway Ring, Cheddar, Salat, Tomato, Gurke, Baconjam
- THE ALCATRAZ 14  
180g dry aged irisches Galloway Ring, Cheddar, Bacon, Guacamole, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo

### SIGNATURE

- POULARDEN BRUST 240g 10
- MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl 180g 17
- GEGRILLTE POLENTA & ZUCCHINI // vegan 19  
Zitronen Polentaschnitte, Zucchini, Zucchiniblüte, Paradeiser Mayo



### SIDES

- TRÜFFELPOMMES 4
- KNOBLAUCHBROT 3
- NUSSBUTTER KARTOFFEL STAMPF 4

### SAUCEN

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

### GEMÜSE

- KLEINER BABY LEAF SALAT 6
- BUNTER TOMATENSALAT 5  
Pesto Rosso, Basilikum
- BUNTE KAROTTEN 4  
Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse
- SPANISCHES GEMÜSE 5  
Piquillo, Pimientos, weiße Bohnen, Chorizo Öl

### ON TOP

- KRÄUTERBUTTER 1
- TRÜFFELBUTTER 1

# PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

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

# DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

- SCHOKOLADEN TIRAMISU 8  
Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble
- ITALIENISCHES GEDECK 6  
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso
- BASILIKUM CRÈME BRÛLÉE 11  
marinierte Erdbeeren, Zitronen Baiser