

SPEISEN



STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo	14
WAN TAN TUNA TACOS Wakame, Chipotle Chili, Kimchi Sesam, Avocado	12
GEBRATENE FILETSPITZEN vom argentinischen Rinderfilet, Pommery Senf Velouté, Süßkartoffelpüree	16
GEBRATENE ROTGARNELEN in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	12
BRUSCHETTA ROTE BETE // vegetarisch Ziegenkäse, Birne, Pinienkerne, Blutampfer	11
PAPAYA MANGO SALAT // vegan Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Kimchi Sesam	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	20
KLEINER BABY LEAF SALAT Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	6,5

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa	180g	27	250g	33
ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa // 4 Tage dry aged			300g	31
US PRIME HANGING TENDER // GOP	200g	31	300g	43
US PRIME FLANK STEAK // Creek Stone	200g	25	300g	34

SIGNATURE

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl	180g	17		
SCHWARZWURZEL & GOLDENE BETE // vegan Vadouvan Walnüsse, rote Bete Schaum				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 Flank Steak mit 8 Stk. Rotgarnelen & Paradeiser Mayo				92



SIDES

TRÜFFELPOMMES	4,5
KNOBLAUCHBROT	3,5
SALZZITRONEN RISOTTO	5
SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ braune Butter, Walnuss, Petersilie	5

SAUCEN

PORTWEINJUS	3
PFEFFERSAUCE	2,5
BBQ SAUCE	2,5
PESTO ROSSO	2

GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT	6,5
GERÖSTETER BLUMENKOHL Panko, Butter, Ei, Petersilie	5
BUNTE KAROTTEN Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse	5
WINTERGEMÜSE Schwarzwurzeln, Steckrüben, Grünkohl	5

ON TOP

KRÄUTERBUTTER	1
TRÜFFELBUTTER	1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ALLA FIORENTINA // vegan Artischocken, Spinat, Salzzitronen, Cashewcreme, geröstete Cashews	16
TROTTOLE SALSICCIA E BROKKOLI // vegan vegane Wurst aus Sojanprotein, Brokkoli, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce	16
MACCHERONI ARRABIATA // pikant knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce	14
CASARECCE ALLA TREVISANA Guanciale, Gorgonzola, Radicchio, geröstete Walnüsse	16
CASARECCE AL RAGU US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan	16
CASARECCE ALLA MONZESE Rinderfiletspitzen, Safran, Weißwein, Zucchini, Parmesan	20
LINGUINE ALLO SCOGLIO Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	18
LOBSTER LINGUINI halber bretonischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy	32
FETTUCCINE MIT PERIGORD TRÜFFEL // vegetarisch Perigord Wintertrüffel, Butter, Muskatnuss	26

DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

SCHOKOLADEN TIRAMISU Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Espresso Crumble	8
ITALIENISCHES GEDECK kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	6
AHORNSIRUP EIS Mandel Karamell, Cornbread, Quittenmus	13
CINI MINI CREME BRÛLÉE Zimt, Weizenvollkorn, Winterapfel Sorbet	12
SORBET DER WOCHE // vegan wechselnde hausgemachte Sorbetsorten	6
KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN Quittensenf, hausgemachte Zwiebelmarmelade	14