

# LUNCH



## STARTERS TO SHARE

<b>BEEF TATAR</b> gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarze Knoblauch Mayo	13
<b>GEBRATENE ROTGARNELEN</b> in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	11
<b>PAPAYA MANGO SALAT // vegan</b> Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Kimchi Sesam	11

## SALATE

<b>SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE // vegetarisch</b> Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen	13
<b>HENRII BEEF SALAD</b> Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingszwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne	19
<b>KLEINER BABY LEAF SALAT</b> Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	6,5

## SHARING für 2 Personen

<b>BEST OF JOSPER</b> Argentinisches Roastbeef, Maishähnchenbrust & mariniertes Lachsfilet mit zwei Sides, zwei Gemüsebeilagen & zwei Saucen nach Wahl	48
---	----

# JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

### BEEF CUTS

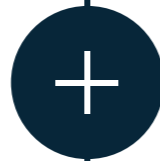
<b>ARGENTINISCHES FILET // Devesa</b>	180g	27	250g	33
<b>ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa</b>			300g	31
<b>ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa</b>			250g	21

### BURGER

<b>THE SIR HENRII BURGER</b>	13
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, karamellierte Zwiebel Mayo	
<b>THE ALCATRAZ</b>	14
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Bacon, Guacamole, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo	
<i>beide Burger sind auch vegetarisch möglich!</i>	

### SIGNATURE

<b>POULARDEN BRUST</b>	240g	11
<b>MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl</b>	180g	17
<b>SCHWARZWURZEL &amp; GOLDENE BETE // vegan</b> Vadouvan Walnüsse, rote Bete Schaum		19



### SIDES

<b>TRÜFFELPOMMES</b>	4,5
<b>KNOBLAUCHBROT</b>	3,5
<b>SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ</b> braune Butter, Walnuss, Petersilie	5

### SAUCEN

<b>PORTWEINJUS</b>	2,5
<b>PFEFFERSAUCE</b>	2,5
<b>BBQ SAUCE</b>	2,5
<b>PESTO ROSSO</b>	2

### GEMÜSE

<b>KLEINER BABY LEAF SALAT</b>	6,5
<b>GERÖSTETER BLUMENKOH</b> Panko, Butter, Ei, Petersilie	5
<b>BUNTE KAROTTEN</b> Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse	5

### WINTERGEMÜSE

Schwarzwurzel, Steckrüben, Grünkohl	5
-------------------------------------	---

### ON TOP

<b>KRÄUTERBUTTER</b>	1
<b>TRÜFFELBUTTER</b>	1

# PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

<b>MACCHERONI ALLA FIORENTINA // vegan</b> Artischocken, Spinat, Salzzitronen, Cashewcreme, geröstete Cashews	15
<b>TROTTOLE SALSICCIA E BROKKOLI // vegan</b> vegane Wurst aus Sojanprotein, Brokkoli, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce	15
<b>MACCHERONI ARRABBIATA // pikant</b> knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce	13
<b>CASARECCE AL RAGU</b> US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan	15
<b>CASARECCE ALLA MONZESE</b> Rinderfiletspitzen, Safran, Weißwein, Zucchini, Parmesan	19
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b> Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	17
<b>LOBSTER LINGUINI</b> halber bretonischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy	30
<b>FETTUCCINE MIT PERIGORD TRÜFFEL // vegetarisch</b> Perigord Wintertrüffel, Butter, Muskatnuss	24

# DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

<b>SCHOKOLADEN TIRAMISU</b> Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Espresso Crumble	8
<b>ITALIENISCHES GEDECK</b> kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	6
<b>CINI MINI CREME BRÛLÉE</b> Zimt, Weizenvollkorn, Winterapfel Sorbet	12