

HENRI | WOCHEN KARTE

SOMMELIERS CHOICE

-WEISSWEIN- TERLANER Cuvée
Sauvignon, Weißburgunder & Chardonnay
Cantina Terlan // Italien

0,1l 4,90 0,2l 9,80 0,75l 40 1,5l 80

SEASONAL COCKTAIL

THE GRINCH 9,5
Spekulatius, gereifter Rum, Angostura, Spicy Ginger,
Zitrone, Limette

VORSPEISE

RÄUCHERAAL & TRÜFFEL 16

Rauten vom Räucheraal, Trüffelrührei, sautierter Grünkohl, Körnerbrotchips

PASTA

LINGUINE SEETEUFEL PUTTANESCA 23

Seeteufel Filetstücke, Sardellen, Knoblauch, Kapern, Oliven, Petersilie, Kirschtomatensugo

FISCH

GANZE DORADE ROYAL 28

sautierter Spinat, Tomatenchutney, Rosmarinkartoffeln

STEAKS AUF DER RÜCKSEITE!

H

AUS UNSEREM



DRY AGER

US DENVER CUT // 3-4 TAGE

200g

31 €

USA // Morgan Ranch

300g

43 €

ZARTHEIT ● ○ ○ ○

FETTGEHALT ● ● ● ●

UMAMI ● ● ● ●

Der Denver Cut ist das Herzstück aus dem Rindernacken. Optisch sehr ähnlich dem Roastbeef, hat es eine noch stärkere Fettmarmorierung, jedoch ohne Fettdeckel. Vom US Black Angus Rind hat es eine angenehme Bissfestigkeit und einen unglaublich aromatischen, nussigen Geschmack.

HALBES PERLUHN // 4-5 TAGE

600g

24 €

Challans // Frankreich // Label Rouge

ZARTHEIT ● ● ● ●

FETTGEHALT ● ● ○ ○

UMAMI ● ● ● ○

mit Knoblauch-Rosmarin Marinade bestrichen und auf dem Jospier knusprig gegrillt. Das Perlhuhn hat einen intensiveren Geschmack als ein herkömmliches Hähnchen und ist sowohl zarter als auch saftiger.

Die Perlhühner kommen aus Challans von einem mit dem Label Rouge ausgezeichneten Erzeuger. Diese Auszeichnung steht für höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

Wir garen das Perlhuhn auf 65°C, also well done aber immernoch schön saftig. Da wir das Perlhuhn mit Flügel sowie Schenkelknochen servieren, hat das Fleisch an diesen Stellen noch eine leichte rosa Farbe.