

# LUNCH



## STARTERS TO SHARE

<b>BEEF TATAR</b> gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo	14
<b>GEBRATENE ROTGARNELEN</b> in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	12
<b>BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL</b> // vegan Tomatenconfit, vegane Schnittlauchmayo	12
<b>PAPAYA MANGO SALAT</b> // vegan Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Yuzu Sesam	12

## SALATE

<b>SALAT MIT KAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE</b> // vegetarisch 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	49
---	----

## JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

### BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa	180g	27	250g	33
ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa			300g	31
ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa			250g	22

### BURGER

<b>THE SIR HENRII BURGER</b>	13
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, karamellisierte 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

POULARDEN BRUST	240g	11
MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl	180g	17
GEFÜLLTER KOHLRABI // vegan rote Linsen, Portobello Pilz, Zucchini, Kohlrabicremesauce, veganer Kaviar, Kohlrabiblätter Salat		20



### SIDES

TRÜFFELPOMMES	4,9
KNOBLAUCHBROT	3,5
POMMES PARISIENNE frittierte Kartoffelcremebällchen mit Petersilie und Parmesan	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
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL Ingwer, Sesam, Teriyaki	7
FRÜHLINGSGEMÜSE grüner Spargel, Mairüben, Erbsen	5

### ON TOP

KRÄUTERBUTTER	1
TRÜFFELBUTTER	1

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

<b>MACCHERONI ALLA FIORENTINA</b> // vegan Artischocken, Spinat, Salzzitronen, Cashewcreme, geröstete Cashews	15
<b>GNOCCHI ALLA SIZILIANA</b> // vegan Kartoffelgnocchi, geröstete Kirschtomaten, Auberginen, Taggiasche Olive	16
<b>MACCHERONI ARRABIATA</b> // pikant 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>FETTUCCINE SALMONE &amp; ASPARAGI</b> gebratene Lachswürfel, grüner Spargel, rote Zwiebeln, Weisswein, Salzzitrone, Petersilie	18
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b> Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	18
<b>LOBSTER LINGUINI</b> halber bretonischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy	30

## DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

<b>SCHOKOLADEN TIRAMISU</b> Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble	8
<b>ITALIENISCHES GEDECK</b> kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	6
<b>VANILLE CRÈME BRÛLÉE</b> Rhabarber Sorbet, Mandel Crumble	12