

HENRI | WOCHEN KARTE

SOMMELIERS CHOICE

-ROSÉ- MIRAVAL

Château Miraval // Côtes de Provence / Frankreich

0,1l 6,00 0,2l 12,00 0,75l 40 1,5l 89

SEASONAL COCKTAIL

CRANBERRY MULE 9,5

Wodka, Cranberry, Spicy Ginger,
Limette, Zucker

VORSPEISE

RISOTTO GRÜNER SPARGEL & JAKOBSMUSCHEL 16

kleines Risotto mit grünem Spargel, gebratener Jakobsmuschel, Beurre Blanc

PASTA

LINGUINE CALAMARETTI PUTTANESCA 18

gebratene Calamaretti, Tomatensugo, Taggiasche Oliven, Kapern, Knoblauch, Petersilie

FISCH

GEBRATENER STEINKÖHLER 27

glasierte Schwarzwurzeln, Süßkartoffelpüree, Kohlrabiöl, Portulak

STEAKS AUF DER RÜCKSEITE!

H

AUS UNSEREM



DRY AGER

US DENVER CUT // 3-4 TAGE

200g

31 €

USA // Morgan Ranch

300g

43 €

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.

ZARTHEIT ● ○ ○ ○
FETTGEHALT ● ● ● ●
UMAMI ● ● ● ●

KOREAN BBQ SHORT RIB // 3-4 TAGE

180g

26 €

Irland // John Stone

Die Short Ribs werden nach dem Reifen mit unserem hausgemachten BBQ Gewürz eingerieben und auf dem Jospier Grill knusprig angegrillt. Danach werden sie für zehn Stunden bei niedriger Temperatur gegart, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Danach lackieren wir die Short Ribs mit unserer koreanischen Chili-Soja Marinade und geben sie nochmals in den Jospier für maximales BBQ Aroma.

ZARTHEIT ● ● ● ●
FETTGEHALT ● ● ● ●
UMAMI ● ● ● ●

HALBES PERLUHN // 4-5 TAGE

600g

24 €

Challans // Frankreich // Label Rouge

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.

ZARTHEIT ● ● ● ●
FETTGEHALT ● ● ○ ○
UMAMI ● ● ● ○

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.