

## SNACKS TO SHARE

AIOLI & OLIVEN // vegan Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot	6
ROTE PAPRIKA HUMMUS // vegan Olivenöl, Sesam, Petersilie	7
FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip	9,5

## STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo	17
RÄUCHERGARNELEN TATAR geräucherte Rotgarnelen, Kroepoek, Sambal Oelek, Mango, Koriander Mayo	17
GEBRATENE ROTGARNELEN in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	15
BURRATA & TOMATEN // vegetarisch bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, Basilikum, cremiger Burrata	15
HEILBUTT - LACHS CARPACCIO Olivenöl, Zitrone, Basilikumpesto, Crème fraîche, Radieschen, Rucola Kresse	19

## SALATE

ROTE BETE - ZIEGENKÄSE Baby Leaf Salat, rote Bete Spalten, Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüsse, rote Bete Dressing	17
HENRII BEEF SALAD Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan	23
KLEINER BABY LEAF SALAT Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	5,9

## JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

### BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa	180g	29	250g	38
ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa			250g	27
US PRIME HANGING TENDER // GOP	200g	29	300g	41
ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa // 4 Tage dry aged Das Devesa Rib Eye Steak wurde 2023 als „South America's Best Steak“ ausgezeichnet.			300g	36



### SIGNATURE

KOREAN BBQ SHORT RIB // 3-4 Tage dry aged	200g	29
MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl	180g	21
HARISSA BLUMENKOHL // vegan Zitronen Aioli, gegrillte Paprika Hummus, eingelegte Rosinen, Pinienkerne, Dukkah		21
<b>SHARING FÜR ZWEI PERSONEN // Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse &amp; zwei Saucen</b>		
CHATEAUBRIAND // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gegrillt	600g	109
SURF N' TURF // 300g US Hanging Tender & 250g argentinisches Rinderfilet mit 8 Stk. gebratenen Rotgarnelen		109

### SIDES

TRÜFFELPOMMES	5,5
KNOBLAUCHBROT	4
VADOUVAN KARTOFFELN	5
OFEN SÜSSKARTOFFEL Purple Curry Quark	6
RISOTTO GRÜNER SPARGEL Salzzitrone, Schnittlauchöl	9

### SAUCEN & BUTTER

PORTWEINJUS	3,5
PFEFFERSAUCE	3
BBQ SAUCE	3

### GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT	5,9
HEIRLOOM TOMATEN SALAT bunte saisonale Tomaten, Pesto Rosso	5,5
GERÖSTETER BLUMENKOHL Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie	6
SAUTIERTER BABY SPINAT Butter, Knoblauch	5
SOMMERGEMÜSE Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin	6

PESTO ROSSO	2,5
KRÄUTERBUTTER	1
TOMATEN UMAMI BUTTER	1

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATTA // pikant Pancetta (Speck), Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie	15
CASARECCE POMODORO E BURRATA // vegetarisch würzige Tomatensauce, cremiger Burrata, Olivenöl, Basilikum	16
PACCHERI ALLA MONZESE Salsiccia (Fenchelwurst), Zucchini, Safran, Parmesanvelouté	17
CASARECCE AL RAGU geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan	17
GNOCCHI ALLA TOSCANA // vegan getrocknete Tomate, Spinat, Egerlinge, Cashew Creme Sauce, Pinienkerne, veganer Parmesan	18
PACCHERI ALLO SCOGLIO Krustentierfond, Safran, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	21
SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan	23
SPAGHETTONI TRÜFFEL // vegetarisch cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel	26

## DESSERT

ITALIENISCHES GEDECK kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	7
SCHOKOLADEN TIRAMISU Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble	9
SORBET DER WOCHE // vegan wechselnde hausgemachte Sorbetsorten	6
BASKISCHER KÄSEKUCHEN Schwarzkirschorbet, geröstete Haselnüsse	12
HENRII'S YOGURETTE Erdbeere, Joghurt, dunkle Schokolade	14
KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade	18

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Für Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Personal.