

HENRI | WOCHEN KARTE

SOMMELIERS CHOICE

BRENNFLECK // Iphöfer Kronsberg Scheurebe
Fruchtig mit Aromen von exotischen Früchten,
Litschi und Cassis.

0,1l 4,40 0,2l 8,80 0,75l 32,00

VORSPEISE

GAZPACHO CON CAMARONES 12
spanische Gemüsekaltschale aus Tomaten, Gurken, Paprika
und Wassermelone, gegrillter Garnelenspieß, Serrano
Schinken Chip

FISCH

RUCOLA RISOTTO MIT CONFIERTEM LACHS 23
Carnaroli Risotto, Rucola, Salzzitrone, Lachsstücke in
Zitronenöl confiert, Pesto Rosso

WILDFANG WOLFSBARSCHFILET 31
gebratenes Wolfsbarschfilet, Sautierter Baby Spinat,
Pesto Rosso, Rosmarinkartoffeln

SEASONAL COCKTAIL

„No. 1“ 9
Premium Malts Hauswhiskey No. 1, Cointreau,
Lime Cordial, Pink Grapefruit, rosa Pfeffer

VIRGIN COCKTAIL

DOÑA alkoholfrei 7
Holunder Secco (alkoholfrei), Martini Floreale,
Lime Cordial, Zitronen-Rosmarin Sirup

PASTA

SPAGHETTONI PFIFFERLINGE 19
gebratene Pfifferlinge, Pfifferlingsfond, Parmesan

JOSPER

RINDERFILET GEBRATENE PFIFFERLINGE 38
gegrilltes argentinisches Rinderfilet 180g, gebratene
Pfifferlinge in Rahm, geröstete Vadouvan Kartoffeln

AUS UNSEREM



DRY AGER

IBERICO SECRETO

Spanien

230 g

25 €

Zu deutsch das „geheime Filet“ ist ein flaches, stark marmoriertes Stück das zwischen dem Rückenstrang und dem Fettdeckel des Schweines liegt. Sein intensiv nussiges Aroma erhält das Fleisch durch die spezielle Ernährung der Tiere, welche aus Eicheln, Hülsenfrüchten und Getreide besteht.