

SNACKS TO SHARE

AIOLI & OLIVEN // vegan Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot	6
BABA GANOUSH // vegan geräucherte Auberginencreme, Granatapfelkerne	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
OKTOPUS TOSTADA gebratene Oktopusstücke, Tomate, rote Zwiebel, Koriander, Jalapeño, Limette, Avocadopüree, roter Maistortilla	17
GEBRATENE ROTGARNELEN in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	15
KÜRBIS FALAFEL // vegan frittierte Kichererbsen-Kürbis Bällchen, Rotkohl, Karotte, Gurke, Tahini Sauce, Avocadocreme	15
THUNFISCH CARPACCIO Yuzu Mayo, Teriyaki, Koriander, Wasabi-Ingwer Sauce, Röstzwiebel	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	31	300g	44
ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa Das Devesa Rib Eye Steak wurde 2023 als „South America's Best Steak“ ausgezeichnet.			200g	25
			250g	31
			300g	36



SIGNATURE

KOREAN BBQ SHORT RIB // 3-4 Tage dry aged	200g	29
MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl	180g	21
ORIENTALISCHE AUBERGINE // vegan Blumenkohl Bulgur, Baba Ganoush, Granatapfelkerne, Tahini, Erdnuss, Koriander		21
SHARING FÜR ZWEI PERSONEN // Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen		
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

POMMES FRITES	4,5
TRÜFFELPOMMES	7
KNOBLAUCHBROT	4
VADOUVAN KARTOFFELN	5
KÜRBISKERNRÖSTI	5
STEINPILZ RISOTTO Salbei, Parmesan	9

SAUCEN & BUTTER

PORTWEINJUS	3,5
PFEFFERSAUCE	3
BBQ SAUCE	3

GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT	5,9
BOHNEN CASSOULET breite Bohnen, Wachtelbohnen, Speck, Zwiebeln	5,5
GERÖSTETER BLUMENKOHL Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie	6
SAUTIERTER BABY SPINAT Butter, Knoblauch	5
HERBSTGEMÜSE Butternuss Kürbis, Petersilienwurzel, Rosenkohl	6

PESTO ROSSO	2,5
KRÄUTERBUTTER	1
HARISSA BUTTER	1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATTA // pikant Pancetta (Speck), Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie	15
MACCHERONI CAVOLFIORRE // vegan Aglie e Olio, Blumenkohl, Salzzitrone, getrocknete Tomate, Pinienkerne	15
CASARECCE PEPERONATA // vegetarisch Paprika-Mascarpone Sugo, geröstete Pimientos, Tomami, Ricotta	16
SPAGHETTI CARBONARA VERDE Guanciale, Vollei, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Dill, Kerbel	17
CASARECCE AL RAGU geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan	17
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 Mandarinen Sorbet, Walnusscrumble	12
HENRII'S ROCHER Nougat, Haselnuss, Waffel	15
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.