

HENRI | WOCHEN KARTE

SOMMELIERS CHOICE

VAN VOLXEM // Saar Riesling

Mirabelle, Holunderblüten und weißer Pfirsich sind die Hauptakteure im Saar Riesling. Kraftvoll und tiefgründig

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

VORSPEISE

WASABI TEMPURA GARNELEN 17

Rotgarnelen im Wasabi Tempura frittiert,
Kimchi Mayo

FISCH

GEBRATENER FRÄNKISCHER ZANDER 33

Kohlrabi-Estragon Gemüse, Pommery Senf Velouté,
Nussbutter-Kartoffelstampf

SALTIMBOCCA VOM KABELJAU 35

Island Kabeljaufilet, Parma Schinken, Salbei,
Rosmarinkartoffeln, Weißwein-Butter Sauce,
Kirschtomaten, Rucola

SEASONAL COCKTAIL

JARDIN D'ÉTÉ 9,5

Citadelle Gin, Bergamottenlikör, Campari,
Lavendelsirup, Zitronensaft, Eiklar

VIRGIN COCKTAIL

JET VIOLET alkoholfrei 7

Thomas Henry Tonic Water, Lavendelsirup,
Holundersirup, Zitronensaft

PASTA

SPAGHETTONI CALAMARETTI 21

gebratene Baby Kalmare, Krustentierfond,
Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie

JOSPER

GRASS-FED LAMMHÜFTE 34

gegrillte Neuseeland Lammhüfte, Bohnen Cassoulet,
Kürbiskernrösti, Thymianjus

JOSPER CUTS

WAGYU BEEF AUSTRALIAN STOCKYARD SILVER LABEL - Marbeling Score 6-7

WAGYU FILET // mehrere Größen verfügbar 120g 48 180g 69