

HENRI | WOCHEN KARTE

SOMMELIERS CHOICE

SPIER // Seaward Sauvignon Blanc

Aromen von Feige, schwarzer Johannisbeere und reifen tropische Früchten

0,1l 4,70 0,2l 9,40 0,75l 35,00

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

VORSPEISE

US ROASTBEEF TATAKI 21

roh gegrilltes US Roastbeef dünn tranchiert, braune Butter Ponzu, Kimchi Mayo, Röstzwiebel, frittiertes Knoblauch, Schnittlauch

FISCH

GEBRATENER ISLAND KABELJAU 33

Fregola Sarda (kleine Pastakugeln), gebratene Pilze, Spinat, Nussbutter Schaum

GEBRATENER FRÄNKISCHER SAIBLING 35

rote Bete Risotto, braune Butter, Walnüsse, Meerrettichcreme, Portulak

PASTA

PACCHERI CAVOLO NERO 17

Schwarzkohl, Guanciale, schwarzer Pfeffer, Ricotta Salata

FLEISCH

GEBRATENE FILETSPITZEN 25

Portweinjus, Pommery Senf Velouté, Süßkartoffelpüree

HENRI PRIME CUTS

US BEEF Greater Omaha // Black Angus

TRUE WILDERNESS Deutschland

FILET MIGNON

TOMAHAWK

200g 48 300g 63

1,0 - 1,3kg pro 100g 8