

# HENRII

## WEEKLY BUSINESS LUNCH

Montag - Freitag

### WOCHENGERICHT

#### GEBRATENE GÄNSEBRUST

Apfel-Thymian Jus, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

19,90

## LUNCH MENÜ

#### LEBERKNÖDELSUPPE

Schnittlauch, Backerbsen  
als Vorspeise



#### VANILLECREME

gebrannte Walnüsse  
als Nachspeise

MIT WOCHENGERICHT, PASTA ODER BURGER  
ALS LUNCH MENÜ (+ 3,5 €)

### STARTERS & SALATE

#### LEBERKNÖDELSUPPE

Schnittlauch, Backerbsen

6,00

#### PIMIENTOS DE PADRON // vegan

frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

9,50

#### BEEF TATAR

gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

17,00

#### ROTE BETE - ZIEGENKÄSE // vegetarisch

Baby Leaf Salat, rote Bete Spalten, Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüsse, rote Bete Dressing

13,90

#### CAESAR SALAD

gegrillte Poulardenbrust, Romana Salat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Parmesan, Croûtons

16,90

#### HENRII BEEF SALAD

Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan

19,90

#### KLEINER BABY LEAF SALAT

Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

5,90

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

#### MACCHERONI PESTO ROSSO // vegetarisch

Pesto aus getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan

9,90

#### SPAGHETTONI AMATRICIANA

Speck, Zwiebeln, würziges Tomatenugo, Parmesan

12,90

#### THUNFISCH PUTTANESCA

Thunfisch, Tomatensugo, Oliven, Kapern, Knoblauch, Petersilie

13,90

## VOM JOSPER HOLZKOHLEGRILL

#### GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

220g Hähnchenbrust, Fregola Sarda (kleine Pastakugeln), gebratene Pilze, Spinat

16,90

#### GEBRATENES LACHSFILET

sautierter Baby Spinat, Pesto Rosso, Rosmarinkartoffeln

22,90

#### STEAK FRITES „Chez HENRII“

180g Rinderfilet, Pfefferrahmsauce, Pommes Frites

29,90

## BURGER

+ Pommes Frites 4,5 // + Süßkartoffelpommes 5,9

+ Trüffelpommes 7,0 // + kleiner Salat 6,9

#### THE FRENCH ONION BURGER

180g Patty vom dry aged Galloway Rind, Gruyere Käse, karamellierte Zwiebeln, Honig-Senf Mayo, Feigensenf, Feldsalat

15,90

#### THE SIR HENRII BURGER

180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, karamellierte Zwiebel Mayo

14,90

#### THE ALCATRAZ

180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Bacon, Guacamole, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo

15,90

#### THE PORTOBELLO // vegetarisch

gegrillter Portobello Pilz, Mozzarella, Tomate, smokey BBQ Mayo, Baby Leaf Salat

15,90

### DESSERT

#### SCHOKOLADEN TIRAMISU

Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

8,00

#### ITALIENISCHES GEDECK

Kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

6,00

#### VANILLECREME

gebrannte Walnüsse

6,00

#### AFFOGATO

Vanilleeis mit Espresso

5,90

# DRINKS

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER STILL	0,33L	3,2	0,75L	6,9
MINERALWASSER PERLEND	0,33L	3,2	0,75L	6,9
COCA-COLA Original / Light / Zero	0,33L	3,9		
FANTA / SPRITE / MEZZO-MIX	0,33L	3,9		
FRUCHTSÄFTE	0,30L	3,9		
SAFTSCHORLE	0,30L	3,7		
Apfel naturtrüb, Traube, Johannisbeere, Orange, Maracuja				

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Sanddorn - Mandarine	5,5
Pumpkin Spiced	5,5
Blaubeere - Pflaume	5,5

## BIER

vom Fass

a U Mahr's Bräu, Bamberg	0,3L	3,6	0,5L	4,8
HELLES LAGER Mahr's Bräu, Bamberg	0,3L	3,6	0,5L	4,8
PILS Mahr's Bräu, Bamberg	0,3L	3,6	0,5L	4,8
HELLES LAGER Schlenkerla, Bamberg	0,3L	3,6	0,5L	4,8

in der Flasche

RAUCHBIER Schlenkerla, Bamberg	0,5L	4,8
WEIBBIER Gutmann, Titting	0,5L	4,9
WEIBBIER ALKOHOLFREI Gutmann, Titting	0,5L	4,9
ALKOHOLFREIES BIER	0,5L	4,8

## HAUSBRANDT KAFFEE

ESPRESSO	2,9	FLAVOURED LATTE	
ESPRESSO DOPPIO	4,7	Pumpkin Spiced	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,0	Vanille	5,9
AMERICANO	3,4	Haselnuss	5,9
CAPPUCCINO	3,8		
LATTE MACCHIATO	4,3		
PLATEANUM & EILLES TEE	3,5		

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer „Wine & Drinks“ Karte Preise in EURO inkl. Service und MWST.

## WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

<b>WHITE</b>	0,1L	0,2L
CUVÉE HENRII aus ersten & großen Lagen, Franken	5,4	10,8
HENRIETTA WEISS Hauswein, Franken	3,4	6,8
SILVANER Graf von Schönborn, Franken	3,6	7,2
BACCHUS halbtrocken Graf v. Schönborn, Franken	3,6	7,2
SAUVIGNON BLANC Brennfleck, Franken	4,2	8,4
RIESLING SL Schloss Lieser, Mosel	4,2	8,4
WEIßBURGUNDER Dr. Loosen, Mosel	4,4	8,8
LUGANA Prestige Cà Maiol, Italien	6,4	12,8

### ROSÉ

HENRIETTA ROSÉ Hauswein, Franken	3,5	7,0
----------------------------------	-----	-----

### RED

HENRIETTA ROT Primitivo Hauswein, Italien	3,5	7,0
RIOJA Crianza Larchargo, Spanien	4,6	9,2
MALBEC 1300 Andeluna Cellars, Argentinien	4,5	9,0
PINOT Muschelkalk Störrlein, Franken	4,7	9,4

### PREMIUM RED

CHIANTI CLASSICO Riserva Villa Antinori, Italien	8,9	17,8
--	-----	------

### BUBBLES

WINZERSEKT RIESLING Brut Hahnmühle, Nahe	6,5
ROSÉ SPUMANTE MAXIMUM Brut Ferrari, Trentino	7,5
CHAMPAGNER Brut Reserve Pol Roger, Champagne	13,0

## APERITIFS & COCKTAILS

APEROL SPRIZZ // LILLET WILDBERRY // HUGO	7,5
HENRII SPRIZZ	7,5
Belsazar Rosé Vermouth, Limette, Thomas Henry Tonic	
COCONUT MARTINI	8,0
Tanqueray Dry Gin, Lillet Bianco, Pfirsichlikör, Kokos, Wildberry	
DON HENRII	8,5
Amaretto, Don Papa Rum, Creme de Cacao White, Orange, Zitrone	
HENRII MULE	9,0
Hibiscus-Ingwer Vodka, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger	
GIN BASIL SMASH	9,5
Tanqueray Dry Gin, hausgemachtes Basilikumsirup, Zitronensaft	
NEGRONI	9,5
Tanqueray Dry Gin, Campari, Antica Formula	
ESPRESSO MARTINI	10,0
Vodka, Espresso, Zucker, Kaffeelikör	