

## SNACKS TO SHARE

- AIOLI & OLIVEN // vegan** 6  
Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot
- FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan** 9,5  
frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

## STARTERS TO SHARE

- BEEF TATAR** 16  
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo
- WAN TAN TUNA TAGOS** 16  
frittierte Wan Tans, Yellowfin Thunfisch Tatar, Chipotle, Wakame, Avocado Creme, Purple Shiso
- GEBRATENE ROTGARNELEN** 14  
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie
- MANGO PAPAYA SALAT // vegan** 14  
Gurke, Ingwer, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Kimchi Sesam
- WAGYU BEEF CARPACCIO** 19  
Australisches Wagyu Beef MBS 4-5, Soja-Ingwer Marinade, Kimchi Mayo, Erdnuss, Röstzwiebel, Koriander

## SALATE

- ROTE BETE - ZIEGENKÄSE** 17  
Baby Leaf Salat, rote Bete Spalten, Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüsse, rote Bete Dressing
- HENRII BEEF SALAD** 23  
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan
- KLEINER BABY LEAF SALAT** 6  
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

## 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** 200g 25  
Das Devesa Rib Eye Steak wurde 2023 als „South America's Best Steak“ ausgezeichnet.



### SIGNATURE

- KOREAN BBQ SHORT RIB // Gochujang Lack** 200g 26
- MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl** 180g 21
- GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL // vegan** 26  
Trüffel-Lauch Creme, gebratener Kräuterseitling, Heidelbeerjus, gehobelter Wintertrüffel

### 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
- PREISELBEERKROKETTEN** 5
- FREGOLA SARDA** 7  
cremige Pasta mit Pilzen

### SAUCEN & BUTTER

- PORTWEINJUS** 3,5
- PFEFFERSAUCE** 3
- BBQ SAUCE** 3

### GEMÜSE

- KLEINER BABY LEAF SALAT** 6
- GERÖSTETER BLUMENKOH** 6  
Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie
- ROTE BETE** 6  
glasierte Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Walnüsse
- SAUTIERTER BABY SPINAT** 5  
Butter, Knoblauch
- RATATOUILLE** 6  
Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin

### ON TOP

- KRÄUTERBUTTER** 1
- HARISSA BUTTER** 1

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

- MACCHERONI ARRABIATTA // pikant** 15  
Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie
- ROTE BETE GNOOCHI // vegan** 17  
Rotkohlpesto, Haselnusscrumble, veganes Parmesan Espuma
- CASARECCE AL RAGU** 17  
geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan
- SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO** 21  
Krustentierfond, Safran, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten
- SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO** 23  
hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan
- CASARECCE TRÜFFEL // vegetarisch** 26  
cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel

## DESSERT

- ITALIENISCHES GEDECK** 7  
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso
- SCHOKOLADEN TIRAMISU** 9  
Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble
- SORBET DER WOCHE // vegan** 6  
wechselnde hausgemachte Sorbetsorten
- CREME BRÛLÉE** 12  
Wintergewürz, Blutorangensorbet, Orangencrumble
- HENRII COUNTRY** 14  
Buchweizen, Dinkel, Vollmilch Schokolade, Honig
- KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN** 18  
dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade