

HENRII

WOCHENGERICHT

INVOLTINI VOM HÄHNCHEN

14,90

Italienische Hähnchenroulade mit Landschinken, Lardo, Salbei und Parmesan gefüllt, geschmolzene Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln, Weißwein-Buttersauce

LUNCH MENÜ

BÄRLAUCHSUPPE

Croûtons, Schmand
als Vorspeise



RHABARBERCRUMBLE

mit Vanillesauce
als Nachspeise

MIT WOCHENGERICHT (+ 3,5 €)

SNACKS & STARTERS

BÄRLAUCHSUPPE

Croûtons, Schmand

6,00

FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan

9,50

frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL // vegan

13,00

Tomatenchutney, gebratener grüner Spargel, Schnittlauchmayo

BEEF TATAR

16,00

gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

GEBRATENE ROTGARNELEN

14,00

in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

GNOCCHI ALLA SORENTINA

9,90

Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum

SPAGHETTONI CARBONARA

11,90

Guanciale, Vollei, schwarzer Pfeffer, Pecorino, Parmesan

CASARECCE SALMONE

14,90

Lachswürfel, Tomatencremesauce, Knoblauch, Spinat, Frühlingszwiebeln

CASARECCE AL RAGU

12,90

geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Tomatensugo, Parmesan

MACCHERONI ARRABIATA // pikant

8,90

Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI // vegan

17,00

getrocknete Tomaten, Spinat, Pinienkerne, veganer Parmesan

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO

17,90

Krustentierfond, Safran, Garmelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO

19,90

hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan

CASARECCE TRÜFFEL

23,90

cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BURGER

THE SIR HENRII BURGER

14,90

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

THE ALCATRAZ

15,90

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

THE VIKING

14,90

Patty vom norwegischen Fjordlachs, Pommery Senf Mayo, Gurkensalat, Feldsalat, eingelegte rote Zwiebeln

THE VEGGIE CHILI CHEESE // vegetarisch

14,90

gegrilltes Soja Patty, white smoked BBQ Sauce, Jalapeños, Cheddar, Tomate

BEEF CUTS

SIGNATURE

ARGENTINISCHES FILET // Devesa

180g 29 | 250g 38

ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa

250g 31 | 300g 36

ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa

250g 27

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl

180g 21

POULARDEN BRUST

240g 12



BEILAGEN & SAUCEN

WILDER BROKKOLI TERIYAKI

6,00

Stangenbrokkoli, Teriyaki, Ingwer, Sesam

SAUTIERTER BABY SPINAT

5,00

Butter, Knoblauch

GERÖSTETER BLUMENKOHLE

6,00

Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie

FRÜHLINGSGEMÜSE

6,00

grüner Spargel, Mairübe, Erbse, Butter, Selleriesalz

KLEINER BABY LEAF SALAT

6,00

KNOBLAUCHBROT

4,00

POMMES FRITES

4,50

TRÜFFELPOMMES

7,00

PATATAS BRAVAS

5,00

KARTOFFELWAFFELN

6,00

FREGOLA GRÜNER SPARGEL

7,00

PORTWEINJUS

3,50

PFEFFERSAUCE

3,00

BBQ SAUCE

3,00

KRÄUTERBUTTER

1,00

BÄRLAUCH BUTTER

1,00

SALATE

ROTE BETE - ZIEGENKÄSE // vegetarisch

13,90

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

CAESAR SALAD

16,90

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

HENRII BEEF SALAD

19,90

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

KLEINER BABY LEAF SALAT

5,90

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

BEST OF JOSPER

UNSER SHARING ANGEBOT FÜR ZWEI PERSONEN

BEST OF JOSPER SHARING

PRO PERSON 24 €

Argentinisches Roastbeef, Poulardenbrust & mariniertes Lachsfilet
Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

DESSERT

RHABARBERCRUMBLE

6,00

mit Vanillesauce

SCHOKOLADEN TIRAMISU

8,00

Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

ITALIENISCHES GEDECK

6,00

kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

SORBET DER WOCHE // vegan

6,00

wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

HONIG CREME BRIÛLÉE

12,00

Granola, Apfelrelish, grüner Apfel Sorbet

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

Für Zusatzstoffe & Allergene fragen Sie bitte unser Personal.