

HENRI | WOCHEN KARTE

SOMMELIERS CHOICE

GUSTAVSHOF // Bright Cabernet Cortis

Hervorragend Ausbalanciert in Demeter Qualität
Erdbeere, Cranberry, schwarze Johannisbeere

0,1l 4,00 0,2l 8,00 0,75l 28,00

SEASONAL COCKTAIL

EMBER & OAK 10

Raasay Scotch, Bourbon, Aperol, Zitrone, Zucker,
Angostura Bitter

VIRGIN COCKTAIL

BERRY BLUSH alkoholfrei 7

Gustavshof Holundersecco alkoholfrei, Johannisbeersaft,
Zuckersirup, Cassis

VORSPEISE

LACHSFORELLENTATAR 17

gebeizte Lachsforelle, Apfel, Meerrettich, Schnittlauch,
Schmand, Buttermilcheis, Sellerie

FISCH

GEBRATENES DORADENFILET 28

Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln,
Feigen-Cashew Pesto

LACHSFORELLENFILET 29

grüner Spargel, Bernaise, geschmolzene Kirschtomaten,
Kartoffelstampf, Kerbel

PASTA

BÄRLAUCH RAVIOLI 21

Parmesan Beurre Blanc, geschmolzene
Kirschtomaten, Parmesanchips

LOBSTER LINGUINE 36

kanadischer Hummer, Kaisergranat, Butter,
Kirschtomaten, Basilikum, Krustentierfond, Brandy

FLEISCH

STEAK DE VEAU FRITES 36

250g Roastbeef vom Kalb, wilder Brokkoli,
Pommes Frites, Pfefferrahmsauce

HENRI PRIME CUTS

TOMAHAWK STEAK

Deutschland // True Wilderness

7 € / 100g

PORTERHOUSE STEAK

Deutschland // True Wilderness

6 € / 100g

T-BONE STEAK

Deutschland // True Wilderness

6 € / 100g

Alle Cuts und Größen nach Verfügbarkeit!

AUS UNSEREM



DRY AGER

TOMAHAWK STEAK // für 2-3 Personen

Simmentaler Rind // Deutschland

Als Tomahawk Steak bezeichnet man ein ein Rib Eye Steak mit langem Knochen, das direkt aus dem halben Rinderrücken geschnitten wurde.

Unser Tomahawk Steak wird 3 Wochen in unserem Dry Ager gereift und wird am Knochen gegrillt und tranchiert serviert.

Auf Grund der Dicke des Steaks beträgt die Garzeit ca. 25-30 Minuten!



PORTERHOUSE STEAK // für 2 Personen

Deutschland // True Wilderness

Der König der Steaks. Der Querschnitt aus dem flachen Rücken hat auf der einen Seite des T-förmigen Knochens ein Roastbeef und auf der anderen Seite ein großes Filetsteak.

Ideal für 2 Personen zum Teilen.



T-BONE STEAK // für 2 Personen

Deutschland // True Wilderness

Wie unsere Tomahawk und Porterhouse Steaks, wird auch das T-Bone vom halben dry aged Rinderrücken aus unserem Dry Ager geschnitten. Das T-Bone Steak ist ein Roastbeef mit T-förmigem Knochen.

Ideal für 2 Personen zum Teilen.



Alle Cuts und Größen nach Verfügbarkeit!