

# 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

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

10

## VIRGIN COCKTAIL

### DOÑA alkoholfrei

Gustavshof Holundersecco alkoholfrei, Martini Floreale  
alkoholfrei, Mangosirup, Lime Cordial

7

## VORSPEISE

### ROASTBEEF TATAKI

Argentinisches Devesa Roastbeef - tranchiert,  
Braune Butter-Ponzu, Kimchi Mayo, gerösteter Knoblauch,  
Röstzwiebeln, Schnittlauch

17

## PASTA

### BÄRLAUCH RAVIOLI

Parmesan Beurre Blanc, geschmolzene  
Kirschtomaten, Parmesanchips

21

### SPAGHETTONI SALMONE E ASPARAGI VERDI

gebratene Lachsstückchen, grüner Spargel,  
Kirschtomaten, Zitrone, Weißweinelouté

21

## FISCH

### LACHSFORELLENFILET

Miso Beurre Blanc, Sesam-Babyspinat, gebackene Gyoza  
gefüllt mit Kohl, Frühlingszwiebeln, Mungbohnen

29

## FLEISCH

### RINDERFILETSPITZEN MIT TRÜFFEL

Argentinische Rinderfiletspitzen, wilder Brokkoli,  
Thymianjus, getrüffeltes Kartoffelpüree, Sommertrüffel

32

## 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!*