

SNACKS TO SHARE

- AIOLI & OLIVEN // vegan

Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot

6
- ROTE PAPRIKA HUMMUS // vegan

Olivenöl, Sesam, Petersilie

7
- FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan

frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

9,5

STARTERS TO SHARE

- BEEF TATAR

gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

16
- KABELJAU CEVICHE

Maracuja - Aji Amarillo Sud, Radieschen, geblämmter Mais, Koriander

17
- GEBRATENE ROTGARNELEN

in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

14
- BURRATA & TOMATEN // vegetarisch

bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, Basilikum, cremiger Burrata

15
- LACHSCARPACCIO

Burrata-Meerrettichcreme, Basilikumöl, Pfirsich, Pfeffer Kresse

18

SALATE

- ROTE BETE - ZIEGENKÄSE

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

17
- HENRII BEEF SALAD

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

23
- KLEINER BABY LEAF SALAT

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

6

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

Unser Rinderfilet stammt ausschließlich von Devesa Black Angus 2023 als bestes Steak Südamerikas ausgezeichnet.



BEEF CUTS

ARGENTINISCHES GRAIN-FED FILET // Devesa

180g

31

250g

41

ARGENTINISCHES GRAIN-FED ROASTBEEF // Devesa

250g

27

US PRIME HANGING TENDER // GOP

200g

31

300g

44

KOREAN BBQ SHORT RIB [geschmort] // Gochujang Lack

200g

26

SIGNATURE

HALBES MAISHÄHNCHEN // BBQ Rub

600g

19

TOMAHAWK VOM LANDSCHWEIN // Bentheimer Schwein

375g

21

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl

180g

21

HARISSA BLUMENKOHL // vegan

21

Zitronen Aioli, gegrillte Paprika Hummus, eingelegte Rosinen, Pinienkerne, Dukkah

SHARING FÜR ZWEI PERSONEN // Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

CHATEAUBRIAND // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gegrillt

500g

99

SURF N' TURF // 300g US Hanging Tender & 250g argentinisches Rinderfilet mit 8 Stk. gebratenen Rotgarnele

109



SIDES		GEMÜSE	
POMMES FRITES	4,5	KLEINER BABY LEAF SALAT	6
TRÜFFELPOMMES	8	HEIRLOOM TOMATEN SALAT	6
frisch gehobelter Sommertrüffel, Trüffelmayo		bunte saisonale Tomaten, Pesto Rosso	
KNOBLAUCHBROT	4	GERÖSTETER BLUMENKOHL	6
THYMIANKARTOFFELN	5	Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie	
Zitronenaioli		SAUTIERTER BABY SPINAT	5
TOMATENGNOCCHI	6	Butter, Knoblauch	
gefüllt mit Mozzarella, Tomatensugo, Rucola		SOMMERGEMÜSE	6
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin	
SAUCEN & BUTTER		BUTTER	
PORTWEINJUS	3,5	KRÄUTER // CAFE DE PARIS	1
PFEFFERSAUCE	3		
BBQ SAUCE	3		

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

- MACCHERONI ARRABIATTA // pikant

Tomatensugo, Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie

15
- CASARECCE BURRATA // vegetarisch

würzige Tomatensauce, cremiger Burrata, Olivenöl, Basilikum

16
- CASARECCE AL RAGU

geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan

17
- MACCHERONI NERANO // vegan

Zucchini-creme, frittierte Zucchini, Basilikum, veganer Parmesan

18
- SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO

Krustentierfond, Safran, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

21
- SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO

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

23
- CASARECCE TRÜFFEL // vegetarisch

cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel

26
- LOBSTER SPAGHETTONI

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

36

DESSERT

- ITALIENISCHES GEDECK

kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

7
- SCHOKOLADEN TIRAMISU

Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

9
- SORBET DER WOCHE // vegan

wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

6
- FIOR DI LATTE EIS

Marinierter Pfirsich, Pinienkern Granola, Basilikumöl

13
- HENRII'S RAFFAELLO

Kokos, Mandel, weiße Schokolade, Maracuja-Joghurt Sorbet

15
- KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN

dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade

18

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Für Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Personal.