

WELCOME TO HENRII

SNACKS TO SHARE

- AIOLI & OLIVEN // vegan 6
Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot
- ROTE PAPRIKA HUMMUS // vegan 7
Olivenöl, Sesam, Petersilie
- 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
- KABELJAU CEVICHE 17
Maracuja-Amarillo Sud, Maracuja, Radieschen, geblämmter Mais, Koriander
- GEBRATENE ROTGARNELEN 14
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomato, Petersilie
- BURRATA & TOMATEN // vegetarisch 15
bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, Basilikum, cremiger Burrata
- LACHSCARPACCIO 18
Burrata-Meerrettichcreme, Basilikumöl, Pfirsich, Pfeffer Kresse

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, Frühlingszwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan
- KLEINER BABY LEAF SALAT 6
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

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	600g	109
SURF N' TURF // 300g US Hanging Tender & 250g argentinisches Rinderfilet mit 8 Stk. gebratenen Rotgarnele		109



SIDES

- POMMES FRITES 4,5
- TRÜFFELPOMMES 8
frisch gehobelter Sommertrüffel, Trüffelmayo
- KNOBLAUCHBROT 4
- THYMIANKARTOFFELN 5
Zitronenaioli
- TOMATENGNOCCHI 6
gefüllt mit Mozzarella, Tomatensugo, Rucola

SAUCEN & BUTTER

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

GEMÜSE

- KLEINER BABY LEAF SALAT 6
- HEIRLOOM TOMATEN SALAT 6
bunte saisonale Tomaten, Pesto Rosso
- GERÖSTETER BLUMENKOHL 6
Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie
- WILDER BROKKOLI TERIYAKI 6
Stangenbrokkoli, Teriyaki, Ingwer, Sesam
- SAUTIERTER BABY SPINAT 5
Butter, Knoblauch
- SOMMERGEMÜSE 6
Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomato, Rosmarin
- BUTTER
- KRÄUTER // CAFE DE PARIS 1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

- MACCHERONI ARRABIATTA // pikant 15
Tomatensugo, Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie
- CASARECCE BURRATA // vegetarisch 16
würzige Tomatensauce, cremiger Burrata, Olivenöl, Basilikum
- CASARECCE AL RAGU 17
geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan
- MACCHERONI NERANO // vegan 18
Zucchini-creme, frittierte Zucchini, Basilikum, veganer 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
- LOBSTER LINGUINE 36
kanadischer Hummer, Kaisergranat, Butter, Kirschtomaten, Basilikum, Krustentierfond, Brandy

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
- HONIG CREME BRÛLÉE 12
Granola, Apfelrelish, grüner Apfel Sorbet
- FIOR DI LATTE EIS 14
Marinierter Pfirsich, Pinienkern Granola, Basilikumöl
- KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN 18
dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade

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