

HENRII

WOCHENGERICHT

RINDERGULASCH 14,90
Geschmorte Stücke vom Rind, Paprikastreifen, Knoblauch, Zwiebeln, Spätzle, Schmand

LUNCH MENÜ

ROTE LINSEN SUPPE

mit frischer Minze
als Vorspeise

APFELKÜCHLA

mit Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne
als Nachspeise

ODER

MIT WOCHENGERICHT (+ 3,5 €)

SNACKS & STARTERS

ROTE LINSEN SUPPE 6,00
mit frischer Minze

FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan 9,50
frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

BURRATA & TOMATEN // vegetarisch 15,00
bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, Basilikum, cremiger Burrata

BEEF TATAR 16,00
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

GEBRATENE ROTGARNELEN 14,00
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

PASTA

TÄGLICH HAUSGEMACHT

SÜßKARTOFFELGNOCCHI // vegan 14,90
Cashewcreme, getrocknete Tomaten, Baby Spinat, Pinienkerne, veganer Parmesan

CASARECCE MARE E MONTI 14,90
Garnelen, Steinpilze, Weißwein, Petersilie, Knoblauch

SPAGHETTONI CALABRESE 12,90
Gebratene italienische Fenchelwurst, Kirschtomate, Peperoni, Basilikum

MACCHERONI ARRABIATTA // pikant 10,90
Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan

CASARECCE AL RAGU 12,90
geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Tomatensugo, Parmesan

JOSPER

UNSER HOLZKOHLEGRILL

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

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa 180g 31 | 250g 41

ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa 250g 27

BURGER

SURF´N´TURF 15,90
Rindfleischpatty, Garnelen, Mango-Chili Yuzu Mayo, Mangosalat, Baby Leaf Salat

THE HARISSA BURGER // vegetarisch 14,90
Gerösteter Blumenkohl, Mojo Rojo, Paprika Hummus, Tomate, Baby Leaf Salat, Cheddar

SIGNATURE

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl 180g 21

POULARDEN BRUST 240g 12



BEILAGEN & SAUCEN

KNOBLAUCHBROT 4,00

POMMES FRITES 4,50

TRÜFFELPOMMES 8,00

THYMIANKARTOFFELN 5,00

Zitronenaioli

TOMATENGNOCCHI 6,00

gefüllt mit Mozzarella, Tomatensugo, Rucola

WILDER BROKKOLI TERIYAKI 6,00

Stangenbrokkoli, Teriyaki, Ingwer, Sesam

SAUTIERTER BABY SPINAT 5,00

Butter, Knoblauch

GERÖSTETER BLUMENKOHL 6,00

Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie

SOMMERGEMÜSE 6,00

Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin

KLEINER BABY LEAF SALAT 6,00

PORTWEINJUS 3,50

PFEFFERSAUCE 3,00

BBQ SAUCE 3,00

KRÄUTERBUTTER 1,00

CAFE DE PARIS 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, Croutons

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 6,00
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

APFELKÜCHLA 6,00
zwei gebackene Apfelküchla, Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne

SCHOKOLADEN TIRAMISU 9,00
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

FIOR DI LATTE EIS 13,00
Marinierter Pfirsich, Pinienkern Granola, Basilikumöl

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

Für Zusatzstoffe & Allergene fragen Sie bitte unser Personal.