

WELCOME TO HENRII

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
- 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

180g31

250g41

ARGENTINISCHES GRAIN-FED ROASTBEEF // Devesa

250g27

US PRIME HANGING TENDER // GOP

200g31

300g44

KOREAN BBQ SHORT RIB [geschmort] // Gochujang Lack

200g26

SIGNATURE

HALBES MAISHÄHNCHEN // BBQ Rub

600g19

TOMAHAWK VOM LANDSCHWEIN // Bentheimer Schwein

375g21

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl

180g21

HARISSA BLUMENKOHL // vegan

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

21

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 Rotgarnelen

109



SIDES	GEMÜSE
POMMES FRITES4,5	KLEINER BABY LEAF SALAT6
TRÜFFELPOMMES8 frisch gehobelter Sommertrüffel, Trüffelmayo	HEIRLOOM TOMATEN SALAT6 bunte saisonale Tomaten, Pesto Rosso
KNOBLAUCHBROT4	GERÖSTETER BLUMENKOHL6 Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie
THYMIANKARTOFFELN5 Zitronenaioli	SAUTIERTER BABY SPINAT5 Butter, Knoblauch
TOMATENGNOCCHI6 gefüllt mit Mozzarella, Tomatensugo, Rucola	SOMMERGEMÜSE6 Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin
SAUCEN & BUTTER	BUTTER
PORTWEINJUS3,5	KRÄUTER // CAFE DE PARIS1
PFEFFERSAUCE3	
BBQ SAUCE3	

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.