

HENRII

WOCHENGERICHT

FISCHCURRY

Lachs, Garnele, Kabeljau, Basmatireis, Koriander, Sesam, Karotte, Mungbohnsensprossen

15,90

LUNCH MENÜ

LEBERKNÖDELSUPPE

mit Rinderkraftbrühe
als Vorspeise

GRIEBPUDDING

mit Apfelragu, Karamell & Hafercrumble
als Nachspeise

ODER

MIT WOCHENGERICHT (+ 3,5 €)

SNACKS & STARTERS

LEBERKNÖDELSUPPE

mit Rinderkraftbrühe, Karotte, Schnittlauch

6,00

FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan

frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

9,50

BURRATA & TOMATEN // vegetarisch

bunte Heirloom Tomaten, Pesto Rosso, Basilikum, cremiger Burrata

15,00

BEEF TATAR

gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

16,00

GEBRATENE ROTGARNELEN

in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

14,00

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

SPAGHETTONI AL PESTO GENOVESE // vegetarisch

Basilikumpesto, Parmesan, geschmolzene Kirschtomaten, Pinienkerne

9,90

MACHHERONI AMATRICIANA

Speck, Zwiebeln, Tomatensugo, Parmesan

10,90

CASARECCE MARE E MONTI

Garnele, Steinpilz, Weißwein, Parmesan, Knoblauch, Petersilie

14,90

MACCHERONI ARRABIATTA // pikant

Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan

10,90

CASARECCE AL RAGU

geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Tomatensugo, Parmesan

12,90

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO

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

17,90

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO

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

19,90

CASARECCE TRÜFFEL

cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel

23,90

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BURGER

THE SIR HENRII BURGER

180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, karamellisierte Zwiebel Mayo

14,90

CAESAR BURGER

Crunchy Chicken Patty, Rote Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Parmesan, Caesar Mayo

15,90

THE ALCATRAZ

180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Bacon, Guacamole, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo

15,90

THE HARISSA BURGER // vegetarisch

Gerösteter Blumenkohl, Mojo Rojo, Paprika Hummus, Tomate, Baby Leaf Salat, Cheddar

14,90

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa

180g 31 | 250g 41

ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa

250g 27

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl

180g 21

POULARDEN BRUST

240g 12

SIGNATURE



BEILAGEN & SAUCEN

KNOBLAUCHBROT

4,00

POMMES FRITES

4,50

TRÜFFELPOMMES

8,00

THYMIANKARTOFFELN

5,00

TOMATENGNOCCHI

6,00

gefüllt mit Mozzarella, Tomatensugo, Rucola

SAUTIERTER BABY SPINAT

Butter, Knoblauch

5,00

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

CAFÉ DE PARIS BUTTER

1,00

SALATE

ROTE BETE - ZIEGENKÄSE // vegetarisch

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

13,90

CAESAR SALAD

gegrillte Poulardenbrust, Romana Salat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Parmesan, Croutons

16,90

HENRII BEEF SALAD

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

19,90

KLEINER BABY LEAF SALAT

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

6,00

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

GRIEBPUDDING

Apfelragu, Karamell, Mandelcrumble

6,00

SCHOKOLADEN TIRAMISU

Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

9,00

ITALIENISCHES GEDECK

kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

6,00

SORBET DER WOCHE // vegan

wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

6,00

FIOR DI LATTE EIS

Marinierter Pfirsich, Pinienkern Granola, Basilikumöl

13,00

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

Für Zusatzstoffe & Allergene fragen Sie bitte unser Personal.