

HENRI WOCHENKARTE

SOMMELIERS CHOICE

SILVANER // RUDOLF MAY

Mit diesem Guts-Silvaner zeigt Rudolf May eindrucksvoll, warum er zu den führenden Silvaner-Spezialisten Frankens zählt. Im Glas helles Strohgelb, in der Nase frischer grüner Apfel, Birne, Wiesenkräuter und ein Hauch Zitronenzeste. Am Gaumen saftig, mit feinem Schmelz, animierender Säure und einer klaren mineralischen Linie vom Muschelkalk. Ein fränkischer Silvaner mit Charakter, Präzision und lebendiger Eleganz.

0,1l 4,30 0,2l 8,60 0,75l 32,00

SEASONAL COCKTAIL

BERT'S BETE 12,5

Bourbon Whiskey, Cognac, Maraschino, Rote-Bete-Sirup, Espresso, Rotwein-Pflaume-Salbei-Sirup, weiße Schokolade

OLIVE NEGRONI 12,5

Campari, Tanqueray London Dry Gin, Antica Formula, Olivenlake, Fat Washed mit Olivenöl

VIRGIN COCKTAIL

ORANGE SOUR alkoholfrei 9,5

Blutorangen-Mandarinensirup, Undone Nr. 5, Eiklar, Limettensaft, Thymian

VORSPEISE

US HANGING TENDER TATAKI 19

90g Hanging Tender gegrillt & dünn aufgeschnitten, braune Butter Ponzu, Kimchi Mayo, Sesam Spinat, gerösteter Knoblauch, Schnittlauch

PASTA

KÜRBISRAVIOLI // vegetarisch 19

Butternuss Kürbis Füllung, Kürbisvelouté, Portwein-Balsamico Reduktion, Salbei, Parmesan

FLEISCH

GEGRILLTE LAMMHÜFTE 24

gegrillte Lammhüfte, Bohnencassoulet, Rosmarinkartoffeln, Thymian-Knoblauch Jus

FISCH

GEBRATENER SAINT PIERRE 28

gebratenes Petersfischfilet, Kichererbsen-Kokos Tikka Masala, wilder Brokkoli, Erdnüsse, Papadam Brot

STEAK CUTS

Nur nach Verfügbarkeit

SIGNATURE CUT RINDERFILET 180g 37

DEVEA // ARGENTINIEN // MBS 5-6 250g 49

fein marmoriert, geschmackvoll und unvergleichlich zart

WAGYU FILET 180g 45

STOCKYARD FARM // AUSTRALIEN // MBS 7-8 250g 59

außergewöhnlich zart, hoch aromatisch und extrem fettdurchzogen und marmoriert - die Krönung für Kenner

HENRI WOCHENKARTE

SOMMELIERS CHOICE

SILVANER // RUDOLF MAY

Mit diesem Guts-Silvaner zeigt Rudolf May eindrucksvoll, warum er zu den führenden Silvaner-Spezialisten Frankens zählt. Im Glas helles Strohgelb, in der Nase frischer grüner Apfel, Birne, Wiesenkräuter und ein Hauch Zitronenzeste. Am Gaumen saftig, mit feinem Schmelz, animierender Säure und einer klaren mineralischen Linie vom Muschelkalk. Ein fränkischer Silvaner mit Charakter, Präzision und lebendiger Eleganz.

0,1l 4,30 0,2l 8,60 0,75l 32,00

SEASONAL COCKTAIL

BERT'S BETE 12,5

Bourbon Whiskey, Cognac, Maraschino, Rote-Bete-Sirup, Espresso, Rotwein-Pflaume-Salbei-Sirup, weiße Schokolade

OLIVE NEGRONI 12,5

Campari, Tanqueray London Dry Gin, Antica Formula, Olivenlake, Fat Washed mit Olivenöl

VIRGIN COCKTAIL

ORANGE SOUR alkoholfrei 9,5

Blutorangen-Mandarinensirup, Undone Nr. 5, Eiklar, Limettensaft, Thymian

VORSPEISE

US HANGING TENDER TATAKI 19

90g Hanging Tender gegrillt & dünn aufgeschnitten, braune Butter Ponzu, Kimchi Mayo, Sesam Spinat, gerösteter Knoblauch, Schnittlauch

PASTA

KÜRBISRAVIOLI // vegetarisch 19

Butternuss Kürbis Füllung, Kürbisvelouté, Portwein-Balsamico Reduktion, Salbei, Parmesan

FLEISCH

GEGRILLTE LAMMHÜFTE 24

gegrillte Lammhüfte, Bohnencassoulet, Rosmarinkartoffeln, Thymian-Knoblauch Jus

FISCH

GEBRATENER SAINT PIERRE 28

gebratenes Petersfischfilet, Kichererbsen-Kokos Tikka Masala, wilder Brokkoli, Erdnüsse, Papadam Brot

STEAK CUTS

Nur nach Verfügbarkeit

SIGNATURE CUT RINDERFILET 180g 37

DEVEA // ARGENTINIEN // MBS 5-6 250g 49

fein marmoriert, geschmackvoll und unvergleichlich zart

WAGYU FILET 180g 45

STOCKYARD FARM // AUSTRALIEN // MBS 7-8 250g 59

außergewöhnlich zart, hoch aromatisch und extrem fettdurchzogen und marmoriert - die Krönung für Kenner