

HENRI WOCHENKARTE

SOMMELIERS CHOICE

SILVANER // RUDOLF MAY

Hellgelbe Farbe, frische Fruchtaromen und eine klare mineralische Linie vom Muschelkalk. Am Gaumen saftig, elegant und präzise mit animierender Säure.

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 9,5 alkoholfrei

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

VORSPEISE

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN 19

Kartoffelpüree, Portweinjus, Cranberries, Roquefort Schaum

FISCH

GEBRATENES FRÄNKISCHES SAIBLINGSFILET 29

Rote Bete Risotto, braune Butter, Walnüsse, Portulak, Merrettich Schaum

PASTA

RAVIOLONI BLAUSCHIMMELKÄSE // veggie 19

Blauschimmelkäse & Walnuss Füllung,
Brombeer-Balsamico Jus, Rotweinbirnen, Rucola

JOSPER

WAGYU STEAK FRITES DELUXE 59

gegrilltes, chilenisches Wagyu Flank Steak MBS 6-12, Cognac Pfefferrahm Sauce, Pommes, gehobelter Wintertrüffel

STEAK CUTS

Nur nach Verfügbarkeit!

SIGNATURE CUT RINDERFILET 180g 37

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

fein marmoriert, geschmackvoll und unvergleichlich zart

WAGYU TAFELSPITZ 170g 28

MOLLENDO FARM // CHILE // MBS 6-12

auch als Picanha bekannt ist dieser Steak Cut mit Fettrand hoch aromatisch, bissfest und extrem marmoriert

HENRI WOCHENKARTE

SOMMELIERS CHOICE

SILVANER // RUDOLF MAY

Hellgelbe Farbe, frische Fruchtaromen und eine klare mineralische Linie vom Muschelkalk. Am Gaumen saftig, elegant und präzise mit animierender Säure.

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

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN

19

Kartoffelpüree, Portweinjus, Cranberries, Roquefort Schaum

FISCH

GEBRATENES FRÄNKISCHES SAIBLINGSFILET

29

Rote Bete Risotto, braune Butter, Walnüsse, Portulak, Merrettich Schaum

PASTA

RAVIOLONI BLAUSCHIMMELKÄSE // veggie

19

Blauschimmelkäse & Walnuss Füllung,

Brombeer-Balsamico Jus, Rotweinbirnen, Rucola

JOSPER

WAGYU STEAK FRITES DELUXE

59

gegrilltes, chilenisches Wagyu Flank Steak MBS 6-12,

Cognac Pfefferrahm Sauce, Pommes, gehobelter Wintertrüffel

STEAK CUTS

Nur nach Verfügbarkeit!

SIGNATURE CUT RINDERFILET

180g

37

DEVEZA // ARGENTINIEN // MBS 5-6

250g

49

fein marmoriert, geschmackvoll und unvergleichlich zart

WAGYU TAFELSPITZ

170g

28

MOLLENDO FARM // CHILE // MBS 6-12

auch als Picanha bekannt ist dieser Steak Cut mit Fettrand
hoch aromatisch, bissfest und extrem marmoriert