

WELCOME TO HENRII

SNACKS TO SHARE

- AIOLI & OLIVEN // vegan 6
Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot
- FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan 9,5
frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip
- BLUMENKOHL NUGGETS 12
4 Stück, Schwarze Knoblauch Mayo, Braune Butter Hollandaise

STARTERS TO SHARE

- BEEF TATAR 18
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo
- GEBRATENE ROTGARNELEN 15
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie
- MANGO PAPAYA SALAT // vegan 15
Mango, Papaya, Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Kimchi, Sesam
- LACHSCARPACCIO 18
helle Asia Vinaigrette, Radieschen, Avocado, Kalamansi

SALATE

- ROTE BETE - ZIEGENKÄSE 17
Baby Leaf Salat, rote Bete Spalten, Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüsse, rote Bete Dressing
- CEASAR KOPFSALAT HERZEN 14
Brotchips, Parmesan, getrocknetes Eigelb
- KLEINER BABY LEAF SALAT 6
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

Unser Rinderfilet stammt ausschließlich von Devesa Black Angus
2023 als bestes Steak Südamerikas ausgezeichnet.



BEEF CUTS

- ARGENTINISCHES GRAIN-FED FILET // Devesa 180g 31 250g 41
- ARGENTINISCHES GRAIN-FED ROASTBEEF // Devesa 250g 27
- ARGENTINISCHES GRAIN-FED RIB EYE // Devesa 300g 36
- US PRIME HANGING TENDER // GOP 200g 31 300g 44
- KOREAN BBQ SHORT RIB [geschmort] // Gochujang Lack 200g 26

SIGNATURE

- MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl 180g 21
- MARINIERTE AUSTERNPILZE // vegan 21
Kichererbsen-Kokos Tikka Masala, wilder Brokkoli, Erdnüsse, Papadam Brot

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 Rotgarnele 109

+

SIDES

- POMMES FRITES 4,5
- TRÜFFELPOMMES 8
frisch gehobelter Wintertrüffel, Trüffelmayo
- KNOBLAUCHBROT 4
- ROSMARINKARTOFFELN 4
- SELLERIEPÜREE 5
Röstzwiebeln

SAUCEN & BUTTER

- PORTWEINJUS 3,5
- PFEFFERSAUCE 3
- BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE 3

GEMÜSE

- SALATHERZEN PRO STÜCK 3,5
- GERÖSTETER BLUMENKOHL 6
Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie
- WILDER BROKKOLI TERIYAKI 6
gegrillter Stangenbrokkoli, Teriyaki, Ingwer, Sesam
- SAUTIERTER BABY SPINAT 5
Butter, Knoblauch
- RATATOUILLE 6
Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin
- WHITE SMOKED BBQ DIP 1,5
- KIMCHI MAYO // CHIPOTLE MAYO 1,5
- KRÄUTERBUTTER 1
- ROASTED CHILI-GARLIC BUTTER 1

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

- MACCHERONI AL RAGU 18
geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan
- MACCHERONI ALLA NORMA // vegan 17
würzige Tomatensauce, Aubergine geschmort & frittiert, Basilikum, veganer Parmesan
- SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO 21
Krustentierfond, Safran, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten
- SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO 23
hauchdünne geschnittene & marinierte Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan
- CASARECCE TRÜFFEL // vegetarisch 26
cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Wintertrüffel

DESSERT

- ITALIENISCHES GEDECK 7
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso
- SCHOKOLADEN TIRAMISU 9
Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble
- SORBET DER WOCHE // vegan 6
wechselnde hausgemachte Sorbetsorten
- HEISSE LIEBE 16
Himbeere, Vanille, Ruby Schokolade
- HENRII'S ROCHER 15
Birne, Waffeleis, Nougat, Dunkle Schokolade
- KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN 18
dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Für Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Personal.