

HENRI WOCHENKARTE

SOMMELIERS CHOICE

STÖRRLEIN // WEISSER BURGUNDER TRIAS VDP. ERSTE LAGE

Typische Aromen von grüner Birne, Apfel und Zitrusnoten, frisch und lebendig mit spürbarer Mineralität durch Muschelkalkböden.

0,1l 6,80 0,2l 13,60 0,75l 51,00

VORSPEISE

2ERLEI VON DER GÄNSELEBER

Terrine & Eis, Physalis, Joghurt
perfekter Begleiter

DR. LOOSEN // WEHLENDER SONNENUHR AUSLESE

Riesling, Mango, Pfirsich, Honig, edelsüß

LACHSCARPACCIO

Helle Asia-Vinaigrette, Avocado, Kalamansi, Radieschen

PASTA

SPEGHETTONI NERO

Seeteufel, Tomatensugo, Oliven, Kapern, Petersilie

SEASONAL COCKTAIL

BERT'S BETE

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

CINI CRÈME BRÛLÉE

Bourbon, Likör 43, Salzkaramell, Zimt, Zitrone, Milch, Sahne

NORDIC SOUR *alkoholfrei*

Sanddorn - Ingwer & Rosmarinsirup, Undone Nr. 5, Eiklar, Limettensaft, Thymian

GOURMET

ONSENEI

Spinat, Trüffel, Kartoffelspuma

FISCH

SALTIMBOCCA SEETEUFEL

Weißweinsauce, geschmolzene Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln

JOSPER

WAGYU SURF N' TURF

220g Flank Steak MBS 6-12 & 170g Tafelspitz MBS 6-12, 10 Stk. gebratene Rotgarnelen, inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

HENRI PRIME CUTS

SIGNATURE CUT RINDERFILET

DEVEA // ARGENTINIEN // MBS 5-6

fein marmoriert, geschmackvoll und unvergleichlich zart

180g

37

250g

49

WAGYU FLANKSTEAK

MOLLENDO FARM // CHILE // MBS 6-12

flaches, fettarmes Stück aus der Rinderflanke, neben der Brust, sehr feines Aroma

220g

49

AUS UNSEREM



DRY AGER

TOMAHAWK STEAK // für 2-3 Personen

7 € / 100 g

Deutschland // True Wilderness

Als Tomahawk Steak bezeichnet man ein ein Rib Eye Steak mit langem Knochen, das direkt aus dem halben Rinderrücken geschnitten wurde.

Unser Tomahawk Steak wird 3 Wochen in unserem Dry Ager gereift, am Knochen gegrillt und tranchiert serviert.

Auf Grund der Dicke des Steaks beträgt die Garzeit ca. 25-30 Minuten!

Ideal für 2 Personen zum Teilen.

ZARTHEIT ●●○○
FETTGEHALT ●●●○
UMAMI ●●●●

PORTERHOUSE STEAK // für 2 Personen

6 € / 100 g

Deutschland // True Wilderness

Der König der Steaks. Der Querschnitt aus dem flachen Rücken hat auf der einen Seite des T-förmigen Knochens ein Roastbeef und auf der anderen Seite ein großes Filetsteak.

ZARTHEIT ●●●○
FETTGEHALT ●●●○
UMAMI ●●●○

T-BONE STEAK // für 2 Personen

6 € / 100 g

Deutschland // True Wilderness

Wie unsere Tomahawk und Porterhouse Steaks, wird auch das T-Bone vom halben dry aged Rinderrücken aus unserem Dry Ager geschnitten. Das T-Bone Steak ist ein Roastbeef mit T-förmigem Knochen.

ZARTHEIT ●●●○
FETTGEHALT ●●●○
UMAMI ●●●○