

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

STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR 18

gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

TUNA CARPACCIO 19

Ponzuvinaigrette, Gurke, Ingwer, Erdnussmayo, Koriander

GEBRATENE ROTGARNELEN 15

in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL // vegan 14

Tomatenchutney, gebratener grüner Spargel, Schnittlauchmayo

VITELLO TONNATO 17

Kalbstaftelstanz, Thunfischcreme, Kapern, Basilikumöl

SALATE

HIMBEER - SPARGEL - ZIEGENKÄSE 19

Baby Leaf Salat, Ziegenfrischkäse, weißer Spargel, Himbeer Dressing

HENRII BEEF SALAD 24

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

KLEINER BABY LEAF SALAT 6

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

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BEEF CUTS

US PRIME HANGING TENDER // GOP 200g 32 300g 45

ARGENTINISCHES FILET // Devesa 180g 31 250g 41

ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa 250g 27

make it Surf n' Turf + Jumbo Black Tiger Garnele 8

+ halber Hummerschwanz 19

SIGNATURE

SPARE RIB // schwäbisch hällisches Landschwein 24

HALBES MAISHÄHNCHEN // Yakitori Marinade 19

MISO BLACK COD // schwarzer Kabeljau mit Miso Marinade 180g 23

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl 180g 21

GEGRILLTER WEIBER SPARGEL // vegan 23

Radieschen Vinaigrette, Kartoffeln, Schnittlauchcreme

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 Rotgarnelen 109



SIDES

KNOBLAUCHBROT 4

POMMES FRITES 4,5

TRÜFFEL FRIES 8

frisch gehobelter Trüffel & Trüffelmayo

SELLERIEPÜREE 5

Kartoffelcrunch, Schnittlauch

OFENKARTOFFEL 6

Kräuterschmand, Kräutersalat

BRAMATA 5

Schweizer Polenta

ON TOP

KRÄUTERBUTTER 1

RÖSTZWIEBEL BUTTER 1

GEMÜSE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 6

Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie

GEGRILLTE SALATHERZEN 5

Dillvinaigrette, Croutons

RAHMSPINAT 5

GESCHMORTE AUSTERNPILZE 6

PEPERONATA 5

Paprika geschmort, Basilikumkresse, Pinienkerne

SAUCEN

PORTWEINJUS 3,5

PFEFFERSAUCE 3

BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE 3

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATTA // pikant 16

Tomatensugo, Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie

BASILIKUM GNOCCHI // veggie oder vegan! 17

Basilikumcreme, Pesto, geröstete Pinienkerne

BUCHWEIZEN QUARK PIZOKEL // veggie 18

Schweizer Gnocchi, Bärlauch, braune Butter, Morchel-Pilz Rahm, Bergkäse

MAFALDINE AL RAGU 18

US Prime Beef, Wurzelgemüse, Tomatensugo, Parmesan

SPAGHETTONI NERI ALLO SCOGLIO 21

Krustentierbisque, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO 24

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

TRÜFFEL SPAGHETTONI // vegetarisch 26

Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, geraspelter Sommertrüffel

LOBSTER SPAGHETTONI 42

ausgelöstes Hummerfleisch, Krustentierbisque, Kirschtomaten, Basilikum

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

APFEL TARTE TATIN 14

Sauerrahmeis, Cerealien-crumble

WEIßE SCHOKOLADE CREME BRÛLÉE 15

Erdbeer-Rhabarber Sorbet, Schokocrumble, Macarons

KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN 18

dazu Tessino Brot, Quittensenf, Dörrobstcreme & hausgemachtes Nussbrot