

HENRII

MITTAGSKARTE // Samstag, Sonntag

WOCHENGERICHTE

GEFÜLLTE AUBERGINE 15,90
Prime Beef Hackfleisch | geröstete Paprika | Tomaten Sauce | Basmati Reis

LUNCH MENÜ

BÄRLAUCHCREMESUPPE
mit frischem Bärlauch
und Bärlauchöl



GRIESFLAMMERI
mit Rhabarberkompott

MIT WOHENGERICHT (+ 3,5 €)

SNACKS & STARTERS

AIOLI & OLIVEN 6,00
Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot

BÄRLAUCHCREMESUPPE 6,00
mit frischem Bärlauch und Bärlauchöl

PIMIENTOS DE PADRON // vegan 9,50
frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

BEEF TATAR 18,00
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

ROTGARNELN 15,00
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

VITELLO TONNATO 17,00
Kalbstafelspitz, Thunfischcreme, Kapern, Basilikumöl

BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL // vegan 14,00
Tomatenchutney, gebratener grüner Spargel, Schnittlauchmayo

PASTA TÄGLICH HAUSEGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATA 16
Tomatensugo, Pancetta (Speck), 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, Jakobsmuscheln, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO 24
hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan

TRÜFFEL SPAGHETTONI 26
Trüffel-Bechamel Sauce, Parmesan, geraspelter Sommertrüffel

LOBSTER SPAGHETTONI 42
ausgelöstes Hummerfleisch, Krustentierbisque, Kirschtomaten, Basilikum

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

THE SIR HENRII BURGER 14,90
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, karamellisierte Zwiebel Mayo

THE ALCATRAZ BURGER 15,90
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Bacon, Guacamole, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo

BURGER

THE BAVARIAN 15,90
180g Patty vom dry aged Galloway Rind, Laugen Brioche, Emmentaler Käse, Krautsalat, Röstzwiebel, Preiselbeermayo

THE SPRING BURGER // veggie 14,90
Sojaprotein Patty, Babyleaf Salat, gepickelter Spargel, Bärlauchmayo

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa 180g 31 | 250g 41

ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa 250g 27

SIGNATURE

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

POULARDENBRUST 240g 12

+ BEILAGEN & SAUCEN

KNOBLAUCHBROT 4,00

POMMES FRITES 4,50

TRÜFFELPOMMES 8,00

SELLERIEPÜREE 5,00

BRAMATA 5,00
Schweizer Polenta

RAHMSPINAT 5,00
Bechamel, Knoblauch

GERÖSTETER BLUMENKOHL 6,00
Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie

PEPERONATA 5,00
Paprika geschmort, Basilikumkresse, Pinienkerne

KLEINER BABY LEAF SALAT 6,00

PORTWEINJUS 3,50

PFEFFERSAUCE 3,00

BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE 3,00

KRÄUTERBUTTER 1,00

RÖSTZWIEBEL BUTTER 1,00

SALATE

HIMBEER - SPARGEL - ZIEGENKÄSE SALAT 14,90
Baby Leaf Salat, Ziegenfrischkäse, weißer Spargel, Himbeer Dressing

CAESAR KOPFSALAT HERZEN 11,90
Brotchips, Parmesan, getrocknetes Eigelb
+ gebratene Poulardenbrust + 6,00

HENRII BEEF SALAD 19,90
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingszwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan

KLEINER BABY LEAF SALAT 6,00
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

BEST OF JOSPER

UNSER SHARING ANGEBOT FÜR ZWEI PERSONEN

BEST OF JOSPER SHARING PRO PERSON 25 €

Argentinisches Roastbeef, Poulardenbrust & mariniertes Lachsfilet
Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

DESSERT

GRIESFLAMMERI 6,00
mit Rhabarberkompott

SCHOKOLADEN TIRAMISU 9,00
Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

ITALIENISCHES GEDECK 6,00
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

SORBET DER WOCHE // vegan 6,00
wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

APFEL TARTE TATIN 14,00
Sauerrahmeis, Cerealien-crumble

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