

DINNER

WELCOME TO HENRII

SNACKS

AIOLI & OLIVEN – vegan 6,00
Aioli | Manzanilla Oliven | Tessino Brot

PIMIENTOS DE PADRON – vegan 9,50
frittierte Bratpaprika | Meersalz | Chipotle Mayo als Dip

STARTER

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

TUNA CARPACCIO 19,00
Ponzu vinaigrette | Gurke | Ingwer | Erdnussmayo | Koriander

GEBRATENE ROTGARNELEN 15,00
in Olivenöl gebraten | Knoblauch | Tomate | Petersilie

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

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

SALATE

HIMBEER - SPARGEL - ZIEGENKÄSE SALAT 19,00
Ziegenfrischkäse | weißer Spargel | Himbeer Dressing

HENRII BEEF SALAD 24,00
Gebratene Rinderfiletspitzen | Pilze | Balsamico Dressing | Frühlingzwiebeln | Pesto Rosso | geröstete Kerne | Parmesan

KLEINER BABY LEAF SALAT 6,00
Balsamico Dressing | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen | geröstete Kerne

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BEEF CUTS

US PRIME HANGING TENDER | GOP 200g 32,00 300g 45,00

ARGENTINISCHES FILET | Devesa 180g 31,00 250g 41,00

ARGENTINISCHES ROASTBEEF | Devesa 250g 27,00

MAKE IT SURF N' TURF + Jumbo Black Tiger Garnelen 8,00
+ halber Hummerschwanz 19,00

SPARE RIB | schwäbisch hällisches Landschwein 24,00

HALBES MAISHÄHNCHEN | Yakitori Marinade 19,00

MISO BLACK COD | schwarzer Kabeljau mit Miso Marinade 180g 23,00

MARINIERTES LACHSFILET | Honig | Zitrone | Olivenöl 180g 21,00

GEGRILLTER WEIßER SPARGEL – vegan 23,00
Radieschen Vinaigrette | Kartoffeln | Schnittlauchcreme

SHARING FÜR ZWEI PERSONEN Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

CHATEAUBRIAND | Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gegrillt 500g 99,00

SURF N' TURF | 300g US Hanging Tender & 250g argentinisches Rinderfilet mit 8 Stk. gebratenen Rotgarnele 109,00

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATA – pikant 16,00 **SPAGHETTONI NERI ALLO SCOGLIO** 21,00
Tomatensugo, Pancetta (Speck) | kalabrische Peperoni | Knoblauch | Parmesan | Petersilie
Krustentierbisque | Garnelen | Jakobsmuschel | Oktopus | Knoblauch | Kirschtomaten

BASILIKUM GNOCCHI – veggie oder vegan! 17,00 **SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO** 24,00
Basilikumcreme | Pesto | geröstete Pinienkerne
hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet | Knoblauch | Kirschtomaten | Zitronenabrieb | Basilikum | Parmesan

BUCHWEIZEN QUARK PIZOKEL – veggie 18,00 **TRÜFFEL SPAGHETTONI** – veggie 26,00
Schweizer Gnocchi | Bärlauch | braune Butter | Morchel-Pilz | Rahm | Bergkäse
Trüffel-Béchamel Sauce | Parmesan | geraspelter Sommertrüffel

MAFALDINE AL RAGU 18,00 **LOBSTER SPAGHETTONI** 42,00
US Prime Beef | Wurzelgemüse | Tomatensugo | Parmesan
ausgelöstes Hummerfleisch | Krustentierbisque | Kirschtomaten | Basilikum

+

BEILAGEN

SIDES

KNOBLAUCHBROT 4,00

POMMES FRITES 4,50

TRÜFFEL FRIES 8,00
frisch gehobelter Trüffel | Trüffelmayo

SELLERIEPÜREE 5,00
Kartoffelcrunch | Schnittlauch

OFENKARTOFFEL 6,00
Kräuterschmand | Kräutersalat

BRAMATA 5,00
Schweizer Polenta

ON TOP

KRÄUTERBUTTER 1,00

PESTO ROSSO 1,00

WHITE BBQ DIP 1,00

VEGGIES

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

GEGRILLTE SALATHERZEN 5,00
Dillvinaigrette, Croutons

RAHMSPINAT 5,00

GESCHMORTE AUSTERNPILZE 6,00

PEPERONATA 5,00
Paprika geschmort | Basilikumkresse | Pinienkerne

SAUCE

PORTWEINJUS 3,50

PFEFFERSAUCE 3,00

BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE 3,00

DESSERT

ITALIENISCHES GEDECK 7,00
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

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

SORBET DER WOCHE – vegan 6,00
wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

HENRII'S ZITRONEN-YOGURETTE 16,00
Buttermilch | Zitrone | Original Beans Vollmilchschokolade

FIOR DI LATTE 14,00
Eis | Beerenragout | HENRII-Granola

KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN 18,00
dazu Tessino Brot | Quittensenf | Dörrobstcreme & hausgemachtes Nussbrot

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