

DINNER SNACKS

WELCOME TO HENRII

TUNA CROSTADAS 16
Yellowfin Thunfisch Tartar | Kalamansi | Wakame | Chipotle Mayo

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

PIMIENTOS DE PADRÓN – vegan 10
frittierte Bratpaprika | Meersalz | Chipotle Mayo als Dip

HUMMUS & FOCACCIA – vegan 7
geröstete Focaccia von der Bäckerei Seel | rote Paprika Hummus | Fleur de Sel Olivenöl

STARTER

BEEF TATAR 18
gebackenes Eigelb | Senfchutney | schwarzer Knoblauch Mayo

GEBRATENE ROTGARNELEN 16
in Olivenöl gebraten | Knoblauch | Tomate | Petersilie

APULISCHE BURRATA – veggie 16
Heirloom Tomaten | Basilikum | Pesto Rosso

LACHSTATAR 18
Wakame | Kimchi | Sesam | Shiso

SALATE

HIMBEER - ZIEGENKÄSE – SALAT 19
Ziegenfrischkäse | frische Himbeeren | Himbeer Dressing | geröstete Kerne

HENRII BEEF SALAD 24
gebratene Rinderfiletspitzen | Pilze | Balsamico Dressing | Frühlingszwiebeln | Pesto Rosso | geröstete Kerne | Parmesan

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

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BEEF CUTS

CHILENISCHES WAGYU FLANK STEAK | Mollendo, MBS 6-12 200g 42 300g 60

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

SIGNATURE

MARINIERTES LACHSFILET | Honig | Zitrone | Olivenöl 21

YELLOWFIN TUNA STEAK | Zuckerschotensalat | Ponzu | Kimchi Mayo 24

TOMAHAWK VOM SCHWEIN | Chimichurri 24

MAISHÄHNCHENBRUST SATAY STYLE | Erdnuss Dip | Frühlingszwiebeln | Kimchi Sesam 16

HARISSA BLUMENKOHL | Zitronen Aioli | gegrillte Paprika Hummus | eingelegte Rosinen | Pinienkerne | Dukkah – vegan 23

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

BEST OF JOSPER | Argentinisches Roastbeef | Maishähnchenbrust | mariniertes Lachsfilet 48

CHATEAUBRIAND 500g | Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gegrillt 99

SURF N’ TURF | 300g US Hanging Tender & 250g argentinisches Rinderfilet mit 8 Stk. gebratenen Rotgarnelen 109

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

GNOCCHI POMODORO – vegan 14
Basilikum | Tomatensugo

ADD BURRATA – veggie +5

MACCHERONI AL RAGÙ 18
US Prime Beef | Wurzelgemüse | Tomatensugo | Parmesan

TRÜFFEL SPAGHETTONI – veggie 26
Trüffel-Béchamelsauce | Parmesan | geraspelter Sommertrüffel

SPAGHETTONI SALMONE ASPARAGI 19
Lachs | grüner Spargel | Kirschtomaten | Tomatencremesauce
Knoblauch

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

+

BEILAGEN

SIDES

TRÜFFEL FRIES 8
frisch gehobelter Trüffel | Trüffelmayo

POMMES FRITES 4,5

SÜßKARTOFFELPOMMES 6

KNOBLAUCHBROT 4

ROSMARINKARTOFFELN 5

DIPS & BUTTER

KRÄUTERBUTTER 1

PESTO ROSSO 1

WHITE BBQ DIP 1,5

CHIMICHURRI 1,5

VEGGIES

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

CAESAR SALAT HERZ 6
Bratchips | Parmesan

BOHNENCASSOULET 5
grüne Bohnen | Saubohnen | Speck

GEGRILLTER BIMI BROKKOLI 8
Chipotle mayo | Zitrone

SOMMERGEMÜSE 5
Aubergine | Zucchini | Paprika | Tomate

HEIRLOOM TOMATENSALAT 6
bunte saisonale Tomaten | Pesto Rosso

SAUTIERTER BABYSPINAT 5
Knoblauch | Butter

SAUCEN

PORTWEINJUS 3

PFEFFERSAUCE 3

BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE 3

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

SCHOKOLADEN TIRAMISU 9
Kahlua-Mascarpone Creme | Espresso-Schokoladen Biskuit
Schokocrumble

SORBET DER WOCHE – vegan 6
wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

HENRII’S ZITRONEN-YOGURETTE 16
Buttermilch | Zitrone | Original Beans Vollmilchschokolade

KÄSEVARIATION VOM AFFINEUR WALTMANN & KOBER 20
dazu Tessino Brot | Quittensenf | Dörrobstcreme | hausgemachtes Nussbrot

FIOR DI LATTE 14
Eis | Beerenragout | HENRII-Granola

HAUSGEMACHTES ZITRUSSORBET
wahlweise aufgegossen mit:

4 cl Vodka 9
0,1 l Augé Champagner 17

DESSERT