

## SNACKS TO SHARE

ROTE BETE HUMMUS // vegan 6,5  
Olivenöl, Dukkah (Sesam - Nuss Gewürz)

FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan 9,5  
frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

## STARTERS TO SHARE

BEEF TATAR 17  
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

POKE TUNA TOSTADA 17  
Maistortilla, Yellowfin Thunfisch, Soja, Sesam, Frühlingszwiebeln, Avocadocreme, smokey Mayo

GEBRATENE ROTGARNELEN 15  
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL // vegan 13  
Tomatenchutney, gebratener grüner Spargel, Schnittlauchmayo

BEEF BULGOGI 17  
Rinderfiletspitzen, Birne, Sesam, Sojasauce, gerösteter Knoblauch Aioli, Sticky Rice

WAGYU BEEF CARPACCIO 19  
Australisches Wagyu Beef MBS 4-5, Soja-Ingwer Marinade, Kimchi Mayo, Erdnuss, Röstzwiebel, Koriander

## SALATE

ROTE BETE - ZIEGENKÄSE 17  
Baby Leaf Salat, rote Bete Spalten, Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüsse, rote Bete Dressing

HENRII BEEF SALAD 23  
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

ARGENTINISCHES FILET // Devesa 180g 29 250g 37

ARGENTINISCHES FLANK STEAK // Devesa 200g 19 300g 27

US PRIME HANGING TENDER // GOP 200g 29 300g 41

ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa // 4 Tage dry aged 300g 36

Das Devesa Rib Eye Steak wurde 2023 als „South America's Best Steak“ ausgezeichnet.



### SIGNATURE

KOREAN BBQ SHORT RIB // 3-4 Tage dry aged 200g 29

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

KOHLROULADE // vegan 21

Linsen-Tofu Füllung, Bärlauch, Soffritto, Kichererbsen, vegane Jus

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

CHATEAUBRIAND // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gegrillt 600g 109

SURF N' TURF // 300g argentinisches Flank Steak & 250g argentinisches Rinderfilet mit 8 Stk. gebratenen Rotgarnele 92



### SIDES

TRÜFFELPOMMES 5,5

KNOBLAUCHBROT 4

VADOUVAN KARTOFFELN 5

OFENKARTOFFEL 6  
Bärlauchquark, Kresse

RISOTTO MILANESE mit Safran 9

### SAUCEN

PORTWEINJUS 3,5

PFEFFERSAUCE 3

BBQ SAUCE 3

PESTO ROSSO 2,5

### GEMÜSE

KLEINER BABY LEAF SALAT 6

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

GRÜNER SPARGEL TERIYAKI 7  
gegrillter Spargel, Teriyaki, Ingwer, Sesam

SAUTIERTER BABY SPINAT 5  
Butter, Knoblauch

FRÜHLINGSGEMÜSE 6  
grüner Spargel, Mairübe, Erbse, Butter, Selleriesalz

### ON TOP

KRÄUTERBUTTER 1

PURPLE CURRY BUTTER 1

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATTA // pikant 15  
Pancetta (Speck), Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie

MACCHERONI PRIMAVERA // vegan 17  
grüner Spargel, Erbsen, Bärlauch, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, veganer Parmesan

CASARECCE AL RAGU 17  
geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatensugo, Parmesan

FETTUCCINE SALMONE 19  
gebratene Lachsstücke, grüner Spargel, Kirschtomaten, Zitrone, Tomatencremesauce

LINGUINE ALLO SCOGLIO 21  
Krustentierfond, Safran, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO 23  
hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan

SPAGHETTONI TRÜFFEL // vegetarisch 26  
cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel

## 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

VANILLE CREME BRÛLÉE 12  
Himbeer-Rhabarber Sorbet, Himbeerbaisers

HENRII'S RAFFAELLO 15  
Kokos, Mandel, weiße Schokolade, Maracuja-Joghurt Sorbet

KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN 18  
dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade