

DINNER

SNACKS

WELCOME TO HENRII

SMASHED AVOCADO – vegan 13
Focaccia | Mango Chutney | Chili Crunch

TUNA CROSTADAS 16
Yellowfin Thunfisch Tatar | 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

STARTER

TUNA TATAR 19
Soja-Ingwer Marinade | Avocado | Kalamansi | roter Shiso

HAMACHI SASHIMI 21
Gelbflossenmakrele | helle Asiavinaigrette | Wakame
Nashi Birne | Yuzu Mayonnaise

KARAMELLISIERTE AUBERGINE – vegan 16
Walnüsse | Agavendicksaft | veganer Feta

BEEF TATAR 18
gebackenes Eigelb | Senfchutney | schwarzer Knoblauch Mayo

SALATE

FEIGE - GORGONZOLA - SALAT 19
Gorgonzola Käse | frische Feigen | Feigen Dressing | geröstete Walnüsse

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

US RIB EYE | Devesa 250g 36 350g 48

ARGENTINISCHES FILET | Devesa 180g 31 250g 41

ARGENTINISCHES ROASTBEEF | Devesa 250g 27

MAKE IT SURF N' TURF + Jumbo Black Tiger Garnele 8

SIGNATURES

SCHWERTFISCH STEAK | Peperoncini | Gremolata | Petersilie 23

MARINIERTES LACHSFILET | Honig | Zitrone | Olivenöl 21

BBQ SCHWEINEBAUCH | Ananas | Lardo | Röstzwiebeln | Weißkohl 22

LEMON SWEET CHILI CHICKEN | Zitronenconfit | Kartoffelcrunch 16

KARAMELLISIERTE AUBERGINE | Walnuss | Bulgur | Agavendicksaft | veganer Feta – vegan 23

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

BEST OF JOSPER | Argentinisches Roastbeef | Maishähnchenbrust | mariniertes Lachsfilet 58

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

GEFÜLLTE WALNUSS GNOCCHI – veggie 15
Gorgonzolacreme | schwarze Walnüsse | Portweinreduktion

MACCHERONI AL RAGÙ BIANCO 18
US Prime Beef | Parmesan

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

SPAGHETTONI PUTTANESCA E GAMBERI 21
drei Jumbo Garnelen | Tomatensugo | Kapern | Taggiasca Oliven

SPAGHETTONI FILETTO E PORCINI 24
hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet
Steinpilzcreme | Petersilie | Parmesan

+

BEILAGEN

SIDES

KARTOFFEL-NUSSBUTTER STAMPF 5

TRÜFFEL FRIES 8
frisch gehobelter Trüffel | Trüffelmayo

POMMES FRITES 4,5

SÜßKARTOFFELPOMMES 6

KNOBLAUCHBROT 4
gehobelter Parmesan

ROSMARINKARTOFFELN 5

DIPS & BUTTER

TRÜFFEL MAYO 3

TOASTED AIOLI 1,5

CHIMICHURRI 1,5

KRÄUTERBUTTER 1

VEGGIES

GEGRILLTER BUTTERNUSS KÜRBIS 6
geschmolzene Schalotten | Kürbiskerne

HONEY-BBQ KAROTTEN 6
Ziegenfrischkäse | Thymian | Erdnuss

RATATOUILLE GEMÜSE 5
Aubergine | Zucchini | Paprika | Tomato

COLESLAW SALAT 5
Weißkohl | Karotte | Mayo

BABY RAHMSPINAT 5
Knoblauch | Sahne

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

GERÖSTETES KÜRBISPÜREE 5
Butternusskürbis | Kürbiskerne

SAUCEN

STEINPILZCREME 3

PORTWEINJUS 3

COGNAC PFEFFERSAUCE 3

BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE 3

DESSERT

HENRII'S GIOTTO 16
Haselnuss | Espresso | heller Nougat

ZWETSCHGENCRUMBLE 14
Walnusseis | Original Beans weiße Schokolade

SORDET DER WOCHE – vegan 6
wechselnde hausgemachte Sorbetsorte

KÄSEVARIATION
VOM AFFINEUR WALTMANN & KOBER 20
dazu Tessino Brot | Birnensenf | süß-sauer
eingelegte Zwetschgen | hausgemachtes Nussbrot

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

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

HAUSGEMACHTES ZITRUSSORBET
wahlweise aufgegossen mit:

4 cl Vodka 9
0,1 l Augé Champagne 17