

CHAMPAGNER

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	10cl	18
Maison Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne	75cl	110
DELAMOTTE ROSÉ	10cl	22
Maison DELAMOTTE, Le Mesnil-sur-Oger	75cl	145

SEKT

MENGER-KRUG CHARDONNAY	10cl	10
Sektgut Menger-Krug, Deidesheim	75cl	54
MENGER-KRUG ROSÉ	10cl	10
Sektgut Menger-Krug, Deidesheim	75cl	54

APERITIF

SPRITZ

APEROL SPRITZ	12
Mionetto Prosecco Aperol Soda	
CAMPARI SPRITZ	12
Mionetto Prosecco Campari Soda	
LIMONCELLO SPRITZ	12
Mionetto Prosecco Villa Massa Limoncello Soda	

CLASSICS

LILLET WILD BERRY	12
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren	
LILLET WHITE PEACH	12
Lillet Blanc Schweppes White Peach	
HUGO	12
Holunderblüte Mionetto Minze Limette	
NEGRONI	11
Campari Antica Formula Bombay Sapphire	
CAMPARI SODA / ORANGE	8 / 10
Campari Schweppes Soda	
RICARD / PERNOD <i>klassisch serviert</i>	9

BIER VON FASS

SAN MIGUEL ESPECIAL	30cl	4,5
	50cl	6,5
SPATEN MÜNCHENER HELL	30cl	4,5
	50cl	6,5

ALKOHOLFREIE APERITIF

»APERITIVO« SPRITZ	12
Mionetto Aperitivo Alkoholfrei Mionetto Alkoholfrei	
HUGO	12
Holunderblüte Schweppes Bitter Lemon Minze Limette	
WILD BERRY	12
Martini Vibrante Schweppes Wild Berry Beeren	

SPEISEKARTE
DEUTSCH

HENRICH'S

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in Bar sowie Kartenzahlungen via EC,
Visa, American Express, Maestro oder Mastercard.

ZUM TEILEN ODER AUCH NICHT...

Unsere Vorspeisen servieren wir Ihnen – sofern Sie wünschen – gemäß dem Motto »sharing is caring« fortlaufend in die Tischmitte. Unser Team hilft Ihnen gerne bei der Auswahl.

REEF

»FINES DE CLAIRE« AUSTERN	3 Stk	14
Austernbrot Zwiebel-Vinaigrette Zitrone	6 Stk	27
TOM KHA MIT JAKOBSMUSCHELN <i>Eher nicht zum Teilen...</i>		18
gegrillte Jakobsmuschel Kokosmilch Zitronengras Kaffirlimette Gemüse-Julienne		
LACHSTATAR IN PONZU		24
Schottischer Wildlachs Mango Ingwer Edamame Kresse		
SASHIMI VOM WILDLACHS		24
Schottischer Wildlachs Soja Kizami Wasabi Ingwer		
GARNELEN IN PANKO	3 Stk	27
»U5« Süßwasser Riesengarnele hausgemachte Sweet-Chili-Sauce		

MEAT

JAMÓN SERRANO VON DER »BERKEL« <i>frisch aufgeschnitten</i>		18
18 Monate greifbarer Schinken Grissini		
BEEF-TATAKI VOM RINDERFILET		19
Ponzu-Dashi Pak Choi Sesamöl Lauchzwiebeln Chili		
GETRÜFFELTE HÄHNCHENSTICKS <i>Signature Dish</i>		18
Ponzu-Beurre-Blanc gehobelter Trüffel		
ANGEMACHTES BEEF TATAR	150G	24
Kartoffelstroh Trüffelmayonnaise		

LEAF

EDAMAME GESALZEN <i>Vegan</i>		8
gedämpfte Sojabohnen Fleur de sel		
SPICY EDAME <i>Vegan</i>		8
im Wok gebratene Sojabohnen Chili Agave Sesamöl Sesam		
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Vegan</i>		12
grüne Mini-Paprika Olivenöl Fleur de sel		
GLASIERTE MÖHREN <i>Vegan</i>		14
Miso-Hummus		
ROTE BETE CARPACCIO <i>Vegetarisch</i>		15
karamellisierte Walnüsse Schafskäse Salatbouquet		
ITALIENISCHE BURRATA <i>Vegetarisch</i>		16
confierte bunte Tomaten Basilikum-Pesto		

HEIMAT

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN		29
glasierte Möhrchen Kartoffelpüree		
WIENER SCHNITZEL VOM KALB		34
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Gurkensalat		
POCHIERTE ISLAND-KABELJAU LOINS		34
leichte Sancerre-Senf-Sauce Blattspinat Petersilienkartoffel		
ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSFILET		42
frische Champignons krosses Kartoffelrösti		

DIE WELT

KNUSPRIGE AUBERGINEN PARMIGIANA <i>Vegetarisch</i>		19
Aubergine Panko pikantes Tomatensugo Buschbasilikum Parmigiano Reggiano		
GRÜNES CURRY <i>Vegan</i>		24
Kokosmilch Zitronengras Kaffirlimette frisches Gemüse Sesam Jasminreis		
+ mit gegrillter Hähnchenbrust	7	
+ mit »U5« Süßwasser Riesengarnele vom Grill	Stk	7
THUNFISCHSTEAK VOM GRILL		39
Yellowfin-Tuna zerlassene Kräuterbutter Kresse mediterranes Gemüse Frites		

VOM GRILL

RINDERFILET	200g	44
argentinisches Rinderfilet sautiertes Gemüse Frites Sauce Béarnaise	300g	54
<i>Make it Surf n Turf</i>		
+ mit »U5« Süßwasser Riesengarnele vom Grill	Stk	7
ENTRECÔTE	300g	54
australisches Rib-Eye sautiertes Gemüse Frites Sauce Béarnaise		
PARISER PFEFFERSTEAK	200g	44
argentinisches Rinderfilet in Pfefferkruste Keniabohnen Kartoffelgratin Pfefferrahm-Sauce	300g	54
KALBSKOTELETT		46
Kalbsjus Keniabohnen Kartoffelgratin		

ZUM TEILEN

Teilen ist etwas ganz Besonderes – vor allem, wenn zwei Feinschmecker das gleiche Gericht gemeinsam genießen.

»LABEL ROUGE« HÄHNCHEN <i>Signature Dish</i>		65
französisches Freilaufhuhn »frisch aus dem Ofen« Frites knackiger Beilagensalat		
<i>etwa 35min Zubereitungszeit</i>		
TOMAHAWK VOM GRILL	ca. 1,2 KG	99
irisches Tomahawk sautiertes Gemüse Frites Sauce béarnaise		
<i>etwa 35min Zubereitungszeit</i>		

PASTA

PESTO PACCHERI <i>Vegan</i>		17
grünes Gemüse Mandeln Pinienkerne Kirschtomaten		
PACCHERI ALL'AMATRICIANA		17
Tomatensugo Guanciale Pecorino		
TAGLIATELLE AL FILETTO DI MANZO		24
gebratene Rinderfiletspitzen grüner Spargel Rinderfond confierte Kirschtomaten Parmigiano Reggiano		
TRÜFFELPASTA <i>Vegetarisch</i>		29
Tagliatelle gehobelter Trüffel Trüffelrahm Parmigiano Reggiano		
SPAGHETTINI MIT RIESENGARNELEN		29
pikantes Tomatensugo frische Chili Petersilie		

SALATE

CAESAR SALAD		17
Romanasalat Croutons Parmigiano Reggiano		
+ mit gegrillter Hähnchenbrust	7	
+ mit »U5« Süßwasser Riesengarnele vom Grill	Stk	7
ROT GEBRATENER THUNFISCH »NIÇOISE« <i>Signature Dish</i>		29
Yellowfin-Thunfisch vom Grill gemischte Blätter grüne Bohnen Kartoffeln Bio Ei Paprika Anchovis Senf-Vinaigrette		

FRAGEN SIE NACH UNSERER KARTE FÜR KINDER

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre) halten wir ein separates Angebot vor. Fragen Sie unser Servicepersonal.

HINTERHER

AFFOGATO AL CAFFÈ <i>...gerne auch decaffeinato...zzzzzz</i>		8
Bourbon-Vanilleeis Espresso		
AFFOGATINI		12
Bourbon-Vanilleeis Kahlúa Absolut Vodka Espresso		
BIRNENSORBET MIT WILLIAMS		9
COUPE COLONEL		9
Zitronensorbet Absolut Vodka		
APFEL-PFANNKÜCHLEIN		12
Zimt und Zucker Bourbon-Vanilleeis		
MOUSSE AU CHOCOLAT		12
weiße Schokolade dunkle Schokolade Grütze von roten Beeren Bourbon-Vanilleeis		
ZABAIONE AL MARSALA		13
Bourbon-Vanilleeis		
DREIERLEI SORBET		13
Himbeere grüner Apfel Birne		
SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN		14
Himbeer-Sorbet frische Früchte		