CHAMPAGNER & SEKT

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT Maison Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne	10cl Flasche 75cl	18 110
DELAMOTTE ROSÉ Maison DELAMOTTE, Le Mesnil-sur-Oger	10cl Flasche 75cl	22 145
MENGER-KRUG CHARDONNAY Sektgut Menger-Krug, Deidesheim	10cl Flasche 75cl	10 59

SPRITZ

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

CLASSICS

LILLET WILD BERRY Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren	12
LILLET WHITE PEACH Lillet Blanc | Schweppes White Peach	12
NEGRONI Campari | Antica Formula | Bombay Sapphire	13
CAMPARI SODA / ORANGE Campari | Schweppes Soda oder Granini Orangensaft	8 / 10
RICARD / PERNOD *klassisch serviert*	9
HUGO Holunderblüte | Mionetto | Minze | Limette	12

BIER VON FASS

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

ALKOHOLFREI

»APERITIVO« SPRITZ ALKOHOLFREI Mionetto Aperitivo Alkoholfrei | Mionetto Alkoholfrei	12
LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI Mionetto Alkoholfrei | Lavendel | Soda	12
HUGO ALKOHOLFREI Holunderblüte | Schweppes Bitter Lemon | Minze | Limette	12
WILD BERRY ALKOHOLFREI Martini Florale | Schweppes Wild Berry | Beeren	12

ALLERGENINFORMATIONEN SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTLICH.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL ÜBER ETWAIGE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN.

UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in Bar sowie Kartenzahlungen via Maestro, Visa, American Express 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 12 / 6 Stk 22
Austernbrot | Zwiebel-Vinaigrette | Zitrone

TOM KHA MIT JAKOBSMUSCHELN *Eher nicht zum Teilen...* — 18
gegrillte Jakobsmuschel | Kokosmilch | Zitronengras | Kaffirlimette | Gemüse-Julienne

LACHSTATAR IN PONZU — 22
Schottischer Wildlachs | Mango | Ingwer | Edamame | Kresse

SASHIMI VOM WILDLACHS — 24
Schottischer Wildlachs | Soja | Kizami Wasabi | Ingwer

GARNELEN IN PANKO — 3 Stk 24
»U5« Süßwasser Riesengarnele | hausgemachte Sweet-Chili-Sauce

MEAT

JAMÓN SERRANO VON DER »BERKEL« *frisch aufgeschnitten* — 18
18 Monate greiferter Schinken | Grissini

BEEF-TATAKI VOM RINDERFILET — 22
Ponzu-Dashi | Pak Choi | Sesamöl | Lauchzwiebeln | Chilli

GETRÜFFELTE CHICKEN-SATÉ *Signature Dish* — 3 Stk 18
Ponzu-Beurre-Blanc | gehobelter Trüffel

ANGEMACHTES BEEF TATAR — 22
handgeschnittenes Rinderfilet | Kartoffelstroh | Trüffelmayonnaise

TERRINE VON DER GÄNSESTOPFLEBER — 24
Crème de Cassis | knuspiges Baguette

LEAF

EDAMAME GESALZEN vegan — 9
gedämpfte Sojabohnen | Fleur de sel

SPICY EDAME vegan — 9
im Wok gebratene Sojabohnen | Chilli | Agave | Sesamöl | Sesam

PIMIENTOS DE PADRÓN vegan — 12
grüne Mini-Paprika | Olivenöl | Fleur de sel

ITALIENISCHE BURRATA vegetarisch — 16
confierte Tomaten | Basilikum-Pesto

DIE WELT

THUNFISCHSTEAK – ROT GEGRILLT — 39
Yellowfin-Tuna | zerlassene Kräuterbutter | Kresse | mediterranes Gemüse | Frites

KNUSPRIGE AUBERGINEN PARMIGIANA vegetarisch — 19
Aubergine | Panko | pikantes Tomatensugo | Buschbasilikum | Parmigiano Reggiano

GRÜNES CURRY vegan — 22
Kokosmilch | Zitronengras | Kaffirlimette | frisches Gemüse | Sesam | Jasminreis
+ mit gegrillter Hähnchenbrust — 7
+ mit »U5« Süßwasser Riesengarnele vom Grill — Stk 8

TAGLIATELLE MIT »U5« RIESENGARNELEN — 34
pikantes Tomatensugo | frische Chilli | Petersilie

TRÜFFELPASTA vegetarisch — 26
Tagliolini | frisch gehobelter Trüffel | Trüffelrahm | Parmigiano Reggiano

CAESAR SALAD — 18
Romanasalat | Croutons | Parmigiano Reggiano
+ mit gegrillter Hähnchenbrust — 7
+ mit »U5« Süßwasser Riesengarnele vom Grill — Stk 8

VOM GRILL

RINDERFILET — 200g 46 / 300g 58
argentinisches Rinderfilet | sautiertes Gemüse | Frites | Sauce Béarnaise
Make it Surf n' Turf
+ mit »U5« Süßwasser Riesengarnele vom Grill — Stk 8

ENTRECÔTE US NEBRASKA BEEF — 350g 58
Gold Label Rib-Eye | sautiertes Gemüse | Frites | Sauce Béarnaise

PARISER PFEFFERSTEAK — 200g 46 / 300g 58
argentinisches Rinderfilet in Pfefferkruste | Keniabohnen | Kartoffelpüree | Pfefferrahmsauce

KALBSKOTELETT — 42
Kalbsjus | Keniabohnen | Kartoffelpüree

HEIMAT

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSFILET — 42
frische Champignons | krosses Kartoffelrösti

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN — 32
glasierte Möhrchen | Kartoffelpüree

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN — 29
Schwenkkartoffeln | Preiselbeeren | Gurkensalat

POCHIERTE ISLAND-KABELJAU LOINS — 36
leichte Sancerre-Senf-Sauce | Blattspinat | Schwenkkartoffeln

ZUM TEILEN

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

»LABEL ROUGE« HÄHNCHEN *Signature Dish* — 65
französisches Freilaufhuhn »frisch aus dem Ofen« | Frites | knackiger Beilagensalat
mindestens 35min Zubereitungszeit

TOMAHAWK VOM GRILL — ca. 1,2 KG 99
irisches Tomahawk | sautiertes Gemüse | Frites | Sauce béarnaise
mindestens 35min Zubereitungszeit

HENRICHS
LITTLE ONES

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

HINTERHER

AFFOGATO AL CAFFÈ *...gerne auch decaffeinato.,zzzzzz* — 7
Bourbon-Vanilleeis | Espresso

AFFOGATINI — 10
Bourbon-Vanilleeis | Kahlúa | Absolut Vodka | Espresso

KUGEL EIS / SORBET NACH WAHL — 4
schwarze Johannisbeere | Mango | Zitrone | Birne | Mango-Maracuja | Himbeere | Pfirsich | Bourbon-Vanille

BIRNENSORBET MIT WILLIAMS — 9

COUPE COLONEL — 9
Zitronensorbet | Absolut Vodka

BLAUBEER-PFANNKÜCHLEIN — 12
Staubzucker | Bourbon-Vanilleeis

MOUSSE AU CHOCOLAT — 12
Grütze von roten Beeren | Bourbon-Vanilleeis

ZABAIONE AL MARSALA — 12
Bourbon-Vanilleeis

DREIERLEI SORBET — 9
Himbeere | Mango | Birne

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN — 12
Mango-Maracuja-Sorbet | frische Früchte