

# Henry's Saison-Menu

## Ofensellerie mit Raucharomen

Majo | Pflücksalat | Paprikasorbet | gepickelte Heidelbeere

## Kartoffelschaumsuppe

Bärlauchöl | Brotkrusteln

## Schmorstücke vom Heide Wild

Jus | Spargel in Facette | Kartoffelkuchen

## Erdbeere, Holunder & Erdnuss

Panna Cotta | Baiser | Crème | Sorbet

3 Gang Menu mit Suppe 39

3 Gang Menu mit Vorspeise 43

4 Gang Menu 49

## Aperitif

St. Laurentius Chardonnay Crémant Brut  
Sektgut St. Laurentius - Mosel  
Aromen von Steinobst | Apfel | Limette 12,00

## Weinempfehlung

Weiß Schurkenstück Weiß

Weingut David Klenert | Baden-Kraichgau | trocken  
Cuvée Riesling | Grauburgunder | Weißburgunder | Johanner  
Aromen Birne | Quitte | Zitrusfrüchte | frisch fruchtig  
0,2l 8,00 | Flasche 0,75l 29,00

Rot Spätburgunder

"2021 Andres vom Kalkmergel - BIO"  
trocken | Weingut Andres Deidesheim | Pfalz  
Großartige, burgundische Aromen | Ausbau in Barriques  
Sauerkirsche | dunkle Beeren | feine Röstaromen.  
Preis 0,2l 7,00 | 0,75l 29,00

# Vorspeise -zum teilen perfekt-

## Wildtapas

Spargelsuppe | Erbse | Wildklößchen

Gebackene Reh Teigtasche | Raucharomen | gepfefferte Erdbeere

Hirschrücken Tataki / Spargel süß pikant / Meerrettich 15

## Wildtapas - noch wilder -

Kleiner Schmortopf/ Wildbratwurst / Schalotte / Heidelbeersenf

Spargel-Wildragout / Preiselbeeren 19

## Frühjahrssalat



Eingelegtes Gemüse & Spargel | Kräuter | Chips | Apfelvinaigrette klein 8,50 / groß 13  
mit Rindstreifen 18,50

## Spargelsuppe Erbse | Wildklößchen 9



## Kartoffelschaumsuppe

Bärlauchöl | Brotkrusteln 8

mit Krabbenkrapfen 11



## Ofensellerie mit Raucharomen

Majo | Pflücksalat | Paprikasorbet | gepickelte Heidelbeere 12

# Hauptgang

## Spargel | entdecken

Medaillons | Crème | Klassisch & geröstet 20,50



## Gegrillter Heide Halloumi

Spinat/ BBQ Lack / Drillinge & weiteres aus dem Umland 19,50



## Wild aus der Lüneburger Heide

## Kurzgebratenes vom heimischen Wild - fragen Sie gern unser Team

Jus | Kartoffelgratin | Gemüse aus dem Umland 33

Schmorstücke vom Heide Wild Jus | Spargel in Facette | Kartoffelkuchen 24

## Tranchen vom Rinder Flank Steak - niedertemperiert

Röstgemüse | gratinierte Steakhousepommes | Wildkräuterbutter 34

## Roulade von der Landhuhnbrust

Lackiert | Rhabarber Hollandaise | junges Gemüse aus dem Umland | Drillinge 26

Pannfisch 2.0 Zitronen-Senfschaum | Röstkartoffelstampf | Spargel gebacken & mehr 27,50

Roastbeef - kalt - Wildkräuterremoulade | Bratkartoffeln | Salat 23

Wiener Schnitzel Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren 27

## Henry's Burger - vom norddt. Weiderind -

Rindfleischpattie | hausgemachte Burgersoße | Trüffelmayo | Steakhousepommes | Maiskolben 22,50

Topping nach Wahl: Käse 1 | Bacon 1,50 | Süßkartoffelpommes 2

## Henry's Burger - vegetarisch -

Tempeh Burger | Tomatenpesto | Trüffelmayo | Steakhousepommes | Maiskolben 21

Topping nach Wahl: Käse 1 | Süßkartoffelpommes 2



## Henry's Wild Burger

Wildhacksteack | Chutney | Karottenkraut | eingelegte Zwiebeln | Camembert | Steakhousepommes 23

Topping nach Wahl: Käse 1 | Bacon 1,50 | Süßkartoffelpommes 2



# Spargelzeit

## Weinempfehlung:

Silvaner vom Weingut Strobel  
0,2l 7,00,- | Flasche 1l 36,00,-

Henry's Riesling  
0,2l 7,00,- | Flasche 0,75l 29,00,-

## Hauptgang:

Spargel vom Hof Oelkers

300g mit Salzkartoffeln

Butter oder Hollandaise

Katenschinken 6,- 24,50,-

Kalbsschnitzel 10,50,-

Zanderfilet 9,50,-