

Henry's

RESTAURANT & CATERING

Speisekarte

Henry's Frühlingsmenü

Karamellisierter Ziegenkäse
Marinierter Spargel & Sorbet | Pflücksalat

Bouillon vom Landhuhn
Kleines Gemüse | asiatische Aromen | Bärlauchöl

Duett vom Duroc Schwein
Filet & Bauch | Jus Mystery | Süßkartoffelcreme | Sesam-Brokkoli

„Die Kokosnuss“
Vanillecreme | Rhabarber-Mango-Sorbet & Mangosalat | Baba au Rhum-Kuchen

3 Gang Menu mit Suppe	39,50
3 Gang Menu mit Vorspeise	42,50
4 Gang Menu	49

Aperitif

Henry's
Belsazar Rosé & Tonic 7,00

Weinempfehlung

Weiß Henry's Riesling
trocken | Weingut Emil Bauer & Söhne
Hanglage Südpfalz | rassige Säure | Aromen: Birne | Zitrone | Aprikose
0,2l 7,00 | Flasche 0,75l 29,00

Rot Pinot Noir
trocken | Weingut Heinrich - Österreich | Neusiedler See
saftig & seidig | schlanke Säure | wenige Tannine (Bitterstoffe)
krautiger Beerengeschmack

0,2 l 7,00 | Flasche 0,75l 29,00

Vorspeise

-zum teilen perfekt-

Wild Tapas

Spargelcremesuppe | Wildklößchen
Rehtello | Bärlauch-Gremolata
Wildragout | Rhabarberkompott 15

- noch wilder mit -

gebackenes Wild sweet & spicy
Mettwurst lauwarm | Spinat | Schalotte 19



Karamellisierter Ziegenkäse
marinierter Spargel & Sorbet | Pflücksalat 14,50



Frühlingssalat
Spargel gepickelt | Kräuter | Chips | Apfelvinaigrette klein 8,50 | groß 13
mit Rindstreifen 18,50

Spargelcremesuppe
Wildklößchen | Kräuteröl 9

Bouillon vom Landhuhn
kleines Gemüse | asiatische Aromen | Bärlauchöl 8
wahlweise dazu gebackene Garnele im Kataifiteig 11



300g Spargel

mit Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln 24

wählen Sie dazu

Katenschinken 6

Kalbsschnitzel 12

Rotbarbenfilet 10



Cut of the Day – Jeden Tag ein Highlight

Jeden Tag bieten wir Ihnen, außerhalb der Karte ein besonderes Stück Fleisch an.

Auf Vorbestellung

Chateaubriand für zwei – am Tisch tranchiert

zwei Soßen | vier Beilagen | doppelte Freude

Hauptgang



Tomaten-Wildkräuter-Bratling

Bärlauchcreme | Frühlingsgemüsegarten 23



Spargel-Kartoffelkuchen

Blutorangen-Schaum | Spinat | geröstetes Wurzelgemüse 23

Duett vom heimischen Wild

Reh | Hirsch | Wildschwein laut Tagesangebot

Bärlauchkartoffelkrapfen | Nußbutter-Selleriecreme | junges Gemüse 33

Duett vom Duroc Schwein

Filet & Bauch | Jus Mystery | Süßkartoffelcreme | Sesam-Brokkoli 28

Landhuhn³

gebratene Brust | konfierte Keule | gebackenes Eigelb 28

Spargelgratin | Honigmöhren & mehr

Rotbarbe

Zitrus-Hollandaise | Schmorzwiebelstampf | gegrillter grüner Spargel 29

Hauptgang

Traditionelles

Roastbeef -kalt-

Wildkräuterremoulade | Bratkartoffeln | Salat 24

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat 29,50



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 Falafel Burger

Würzjoghurt | Tomatenpesto | Trüffelmayo | Steakhousepommes | Maiskolben 21

Topping nach Wahl: Käse 1 | Süßkartoffelpommes 2

Dessert & after Dinner

„Die Kokosnuss“

Vanillecreme | Rhabarber-Mango-Sorbet & Mangosalat | Baba au Rhum-Kuchen 9

Henry's Dessertvariation 9,50

Hibiskus Spritz (alkoholfrei) 6
Herber Hibiskus | Prosecco alkoholfrei

Käsevariation vom Bauckhof

Chutney | eingelegtes Gemüse 13

Korn Sour 8
Leonhardt Korn | Zitronensaft
Rohrzuckersirup | Eiweiss

hausgemachtes Eis

Vanille | Schokolade | Salzkaramell
Kugel 3,90 | optional Leonhardt Korn Eierlikör 2

Absacker
After Dinner Drink
Cocktails

hausgemachtes Sorbet

Limette-Basilikum | Heidelbeere | Mango-Rhabarber
Kugel 3,90 | optional mit Prosecco aufgegossen 2

Kaffee & Tee

Dinzler Kaffee

Café Crème	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,20
Espresso doppelt	4,40
Espresso Macchiato	2,80
Schokolade warm	3,90

Gerne auf Wunsch mit Hafermilch
TRINK MEHR TEE | Becher 3,90

