Henry's

RESTAURANT & CATERING

Speisekarte

Henry's Menü

Feldsalat

lauwarmes Kartoffeldressing | Rote-Bete-Creme | Gewürzbirne
karamellisierte Walnüsse | knusprige Kartoffelwürfel

Kürbis-Kokoscremesuppe

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne | süßsaurer Kürbis

Rehrücken aus der Heide, rosa gebraten

Cassisjus | Topinamburcreme
knusprige Kartoffelschnitte

Bratapfelragout

Zimtcrumble | Marzipanrahmeis | Yuzu

3-Gang-Menü mit Suppe	44
3-Gang-Menü mit Vorspeise	48
4-Gang-Menü	54

Vorspeisen

Vorspeisenvariation

Hausgemachter Dumpling | geschmorte Ente | Spitzkohl | Hoisin
Feldsalat | Rote-Bete-Creme | Gewürzbirne | Walnüsse
Kürbis-Kokoscremesuppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne 13,50
für zwei Personen zum Teilen 19,50

Feldsalat

lauwarmes Kartoffeldressing | Rote-Bete-Creme | Gewürzbirne
karamellisierte Walnüsse | knusprige Kartoffelwürfel 13

Suppe

Kürbis-Kokoscremesuppe

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne | süßsaurer Kürbis 9,50

Hauptgang



Im Salzteig gebackener Knollensellerie

Kürbis-Hummus | Granatapfelkerne | Wintergemüse | knuspriger Buchweizen 24

Rehrücken aus der Heide, rosa gebraten

Cassisjus | Topinamburcreme | knusprige Kartoffelschnitte 34

Winterlich geschmortes Schaufelstück vom Rind

Rahmwirsing | Speck | buntes Zwiebelgemüse | gebratene Pilze 29

½ deutsche Landente

Marzipan-Bratapfel | Geflügeljus | Apfel-Rotkohl
Kartoffelklöße mit Butterschmelze 37

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Bete-Stampf | bunte Bete | Meerrettichschaum
Speck-Dill-Croûtons 29

Klassiker

Roastbeef – kalt serviert –

Wildkräuterremoulade | Bratkartoffeln | Salat 28

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat 29,50

Henry's Burger

Henry's Burger – vom norddeutschen Weiderind
mit Rindfleischpatty | hausgemachte Burgersoße | Trüffelmayo
Steakhousepommes | Maiskolben 24

Henry's Winterburger
gezupfte, confierte Ente | Rotkohl-Slaw | Orangen-Hoisin-Mayo
knusprige Röstzwiebeln | Trüffelmayo | Steakhousepommes | Maiskolben 24

Topping nach Wahl: Käse 1 | Bacon 1,50 | Süßkartoffelpommes 2
Beide Burger sind ebenfalls mit einem vegetarischen Falafel-Patty erhältlich.

Dessert

Bratapfelragout
Zimtcrumble | Marzipanrahmeis | Yuzu 11

Crème brûlée
mit Orange und Tonka aromatisiert | mit einer Kugel Eis nach Wahl 9

Hausgemachtes Eis
Vanille | Schokolade | Marzipanrahmeis | Salzkaramell
Kugel 3,90 mit Eierlikör + 2

Hausgemachtes Sorbet
Birne | Orange Kugel 3,90

Henry's Events

Weihnachten

Feiern Sie den 1. Weihnachtstag bei uns –
mittags und abends

Silvester

5-Gang-Menü 79 | vegetarisches Menü 69
geöffnet bis 22 Uhr

Events 2027

Henry's Küchenparty

22. Januar & 8. Oktober

Henry's Valentins-Menü

10. bis 14. Februar

Henry's Kitchen Battle

12. März
Zwei Spitzenköche. Sechs Gänge.
Sie genießen das Menü und stimmen am Ende ab:
Wer ist der bessere Koch?
Tickets online: www.shop-restauranthenrys.de

Reservierungen für Weihnachten und Silvester
bitte per E-Mail an hotel@zur-eiche.de

Feiern. Genießen. Unvergesslich.

Ob private Feier, Firmenevent oder Hochzeit –
im Henry's oder bei Ihnen zu Hause wird Ihr Anlass zu etwas ganz Besonderem.
Mit Herz, Leidenschaft und viel Liebe zum Detail.



Henry's Catering

Unser Rundum-Service umfasst Fingerfood und Buffets. Wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihre Feier in Buchholz und Umgebung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns gemeinsam ein individuelles Catering für Ihre Feier gestalten.



Feiern im Henry's

Ob Geburtstag, Familienfeier oder Firmenessen – in unserem Restaurant feiern Sie in gemütlicher Atmosphäre. Wir stellen Ihnen Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen, damit Sie sich entspannt Ihren Gästen widmen können.



Individuell und persönlich

Gemeinsam planen wir Ihr Event nach Ihren Wünschen.
Persönlich, unkompliziert und mit Herz.

Lat susen din Sinn, hier kehrt wi in.

Das war Plattdeutsch

Lasst es euch gut gehen – hier kehren wir ein.