

HENRYS

RESTAURANT

Herzlich Willkommen im HENRYS!

Bei uns seid Ihr genau richtig. Hier wird ehrliche, handwerkliche Gastronomie täglich gelebt und gepflegt.

Das Küchenteam unter der Leitung von Peer Walther bereitet jeden Tag die Speisen für euch frisch zu und liebt das handwerkliche Kochen. Auch die Vegetarier und Veganer werden bei uns auf den Geschmack kommen.

Die Servicemannschaft rundet euren Aufenthalt mit ausgesuchten Getränken sowie aufmerksamem und professionellem Service ab!

EIN HINWEIS IN EIGENER SACHE:

Die Desserts und Getränke findet ihr in unserer „kleinen“ Karte, die bei euch auf dem Tisch ausliegt.

Euer HENRYS

Aktuelle Öffnungszeiten:

Mittags:

Montag bis Freitag und Feiertage (an Öffnungstagen)

11:30 bis 14:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 13:30 Uhr

Sonntagmittag

nur für Gruppen ab 25 Personen
kein à la carte

Abends:

Montag bis Freitag

17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:45 Uhr

Sonn- und Feiertage (die auf einen Öffnungstag fallen)

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:30 Uhr

**Samstag Ruhetag
Fällt ein Feiertag auf einen Samstag
haben wir geschlossen.**

Ach ja, da war noch was:

- Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. der ges. MwSt.
- Hinweise zu den Allergenen entnehmt ihr bitte unserer Extrakarte – sprecht uns an.
 - Alle unsere Produkte sind ohne Glutamat, ohne künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.
- Alle Soßen sind mit Kartoffelstärke gebunden – nicht mit Mehl.
 - Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.
 - Das leckere Brot backen wir täglich frisch für euch.
 - Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.

Vorweg oder dazwischen - die „HENRYS - Tapas“ - und endlich wieder Suppen!

Rinderkraftbrühe		7,20
Suppengemüse Rindfleisch		
Maiscremesüppchen		9,00
mit Garnelen im Knuspermantel		
Datteln im Speckmantel*		4,80
knusprige frittierte Sardellen		5,00
mit selbstgemachtem Kräuterquark		
hausgemachte Aioli*		4,20
Garnelen im Tempura-Teigmantel (zwei Stück)		6,00
Sweet-Chili-Mayonnaise		
gefüllte Champignonköpfe*		5,50
Schafskäsecrème		
Peperoni nach Henrys Art*		4,20
aus dem Ofen Knoblauch Salz Pfeffer Olivenöl		
pikante Chorizo*		4,90
griechische Kalamata Oliven*		4,00
Serranoschinken*		5,60
gebratener Oktopus*		7,40
Paprikacreme		
Portion Brot extra		1,90

Zu den Tapas mit Stern „*“ servieren wir Holzofenbrot der Bäckerei Pfeifer.

Der große Henrys-Salat mit...

- ...gebratenen Edelstücken vom Rind** 17,80
das Fleisch wird in einer Honig-Balsamico-Soße serviert | Pfeifers Holzofenbaguette
- ...frischem heißgeräuchertem Lachsfilet** 18,90
hausgemachter Kräuterquark | Pfeifers Holzofenbaguette
- ...Backhendl** (aus der Keule) 17,80
Hähnchenkeule in einer knusprigen Panierung | Kürbiskernöl | Kren
- ... Ziegenkäsecreme** 16,70
Rote Beete | geröstete Haselnüsse | eingelegte Heidelbeeren | Pfeifers Holzofenbaguette



kleiner HENRYS-Salat 6,00
großer HENRYS-Salat 9,00 (mit Brot)

hausgemachte PINSA...

- ...klassisch** - wie man's kennt 11,90
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse
- ...mit Ziegenkäse** 13,90
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig
- ...mit Serranoschinken** 14,30
Sauerrahm | Serranoschinken | Rucola | Grana Padano
- ...mit Thunfisch** 14,00
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola | Schafskäse
- ...Veggie** 12,80
Sauerrahm | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Ei | Käse



Hauptsache die Erste!

gegrillter Schafskäse (a bissl scharf) 10,80
Tomate | Peperoni | Knoblauch | Pfeifers
Holzofenbaguette



Longebrigger Schinkensteak 18,90
vom Schweinerücken | mit unserem
Champignonrahmsöble | Schinken und Käse
überbacken | kleiner HENRYS-Salat | selbstgemachte
Spätzle
auch als kleine Portion erhältlich abzgl. 2,50

gebratene Medaillons vom Lamm 20,80
DER Klassiker im Henrys!
zarte Lammmedaillons | auf einem Beet von
mariniertem Rucola | Knoblauch | Zwiebeln |
Schafskäse | Tomaten | Brot

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) 19,20
Knusperfritten | kleiner HENRYS-Salat

HENRYS Hausteller 23,20
Schweinefiletmedaillons | frische Champignons |
Lauchzwiebeln | Rahmsöble | selbstgemachte Spätzle
kleiner HENRYS-Salat

argentinisches Rumpsteak (ca. 230g) 33,50
vom Grill | wahlweise mit hausgemachter
Kräuterbutter *oder* Zwiebelsöble | Knusperfritten |
kleiner HENRYS-Salat
*WEINEMPFEHLUNG: Ein Glas 2022er Spätburgunder „Philipp“
vom Weingut Barth - perfekt zu diesem Fleisch - kräftig
und aromatisch - bei uns leicht gekühlt.*

Cordon bleu (vom Schweinerücken) 22,20
Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten |
kleiner HENRYS-Salat

Hauptsache die Zweite!

Blumenkohl Raz el Hanout

weisse Bohnencreme | Erdnuss-Cashew-Crunch
Kürbisfalafel



15,20

zarte Ochsenbäckchen

vom irischen Rind | Portweinjus | Sellerie-
Kartoffelstampf | kleiner HENRY'S-Salat

23,90

WEINEMPFEHLUNG: Das butterzarte Fleisch wird vom Cabernet Sauvignon der Domiane Stellar Organics aus Südafrika harmonisch ergänzt. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon offenbart sich als herausragender Speisebegleiter.

„HHH“ – HENRY'S Hirsch Haschee

Hirschschulter | Fusili | kleiner HENRY'S-Salat

20,50

WEINEMPFEHLUNG: Das aromatische Haschee verlangt nach einem kräftigen Rotwein. Der Anubis Malbec von Susana Balbo harmoniert perfekt mit dem Fleischaroma und entfaltet seine besondere Aromatik hier im Zusammenspiel merklich, aber nicht dominant.

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Rahmsauerkraut | Sellerie-Kartoffelstampf

23,60

Für die kleinen HENRYANER

Diese Speisen servieren wir für Gäste, die nicht älter als 14 Jahre sind.
Wir hoffen auf Euer Verständnis.

kleiner Wichtel

paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ |
Knusperfritten | Ketchup

9,60

Pasta

mit hausgemachter Tomatensauce



6,50

hausgemachte Spätzle

mit unserem leckeren Rahmsöble

6,00

Gerne servieren wir Euch auf Wunsch zusätzlich:

Portion Bratensöbtle 2,00 €

Portion Rahmsöbtle 2,00 €

Portion Champignonrahmsöbtle 3,80 €

Portion Zwiebelsöbtle 3,80 €

Extra Beilage 4,00 €

Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,90 €

Information zu Verpackungen zur Mitnahme von Speisen:

Wenn Sie Ihr Essen einmal nicht ganz schaffen, packen wir Ihnen dieses gerne ohne zusätzliche Kosten ein. Das gilt ausschließlich für Hauptgänge und vergleichbare Speisen wie große Salate oder Pinsa.

Für das Einpacken von Kinderessen, Tagesessen oder Vorspeisen berechnen wir pro Verpackung 0,50 €.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis!

Zu guter Letzt weitere Infos:

Das Salatdressing für unsere HENRYS-Salate beinhaltet u.a. Joghurt, Knoblauch und Senf.

Der Krautsalat ist laktosefrei.

Unser Essig-Öl-Dressing ist mit Xanthan gebunden und sieht deshalb milchig aus.

Informationen zu Allergenen erhaltet Ihr in einer Extrakarte.