



Herzlich Willkommen im HENRYS

Die kalte Jahreszeit kommt!

Und auch zu dieser Jahreszeit seid Ihr bei uns genau richtig. Hier wird ehrliche, handwerkliche Gastronomie täglich gelebt und gepflegt.

Das Küchenteam 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!

Immer wieder versuchen wir mit Renovierungen und Investitionen den Aufenthalt für Euch noch schöner zu gestalten. Ob im Sommer im wunderschönen HENRYS-Garten, im Restaurant bzw.

Wintergarten oder in der Wohnstube – überall sollt Ihr Euch wohlfühlen und hervorragende Speisen und Getränke genießen.

EIN HINWEIS IN EIGENER SACHE:

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

Euer Team vom HENRYS

Aktuelle Öffnungszeiten:

Mittags:

Montag bis Freitag und Feiertage (an Öffnungstagen)

11:30 bis 14:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 13:25 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.

Vorweg oder dazwischen – die HENRYS - Tapas und SUPPEN!

KOKOS-KÜRBIS-SÜPPCHEN mit Thai-Aromen Kürbiskernöl Kürbiskernen		8,50
badische GRÜNKERNSUPPE mit Markklößchen Gemüsebrunoise		8,50
DATTELN im Speckmantel *		5,50
dünn aufgeschnittener HIRSCHSCHINKEN * mit Mangochutney		8,80
selbstgemachte AIOLI *		4,90
italienische SALAMI SPINATA PICCANTE *		5,00
gefüllte CHAMPIGNONKÖPFE * mit Schafskäsecrème		6,30
PEPERONI nach Henrys Art * aus dem Ofen Knoblauch Salz Pfeffer Olivenöl		4,90
GARNELEN im Tempura-Teigmantel (zwei Stück) mit Sweet-Chili-Mayonnaise		7,40
italienischer (aus Rohmilch) TALEGGIO * Kuhmilchkäse Traubensenf		7,80
KRÄUTERSEITLINGE * gebraten Knoblauch Zwiebel Petersilie Tomaten		7,80
Portion Brot extra		1,50

Zu den Tapas mit Stern „*“ servieren wir

Holzofenbrot der Bäckerei Pfeifer.

Der große HENRYS-Salat mit...

...gebratenen **Edelstücken** vom **RIND** 18,50
das Fleisch wird in einer Honig-Balsamico-Soße serviert |
Pfeifers Holzofenbaguette

...frischem heißgeräuchertem **LACHSFILET** 19,30
hausgemachter Kräuterquark | Pfeifers Holzofenbaguette

...einem **HÄHNCHENSPIß** 18,50
(ausgelöste Keule ohne Knochen)
Hähnchenspieß | zwei Gambas | gegrillte Ananas | Sweet-
Chili-Mayonnaise | Pink Ingwer | Teriyaki | Pfeifers
Holzofenbaguette

knackiger **FELDSALAT** (als Vorspeise) 11,00
mit Himbeerdressing | Speck | glasierte Trauben | Kracherle

knackiger **FELDSALAT** (als Hauptgang) 16,90
mit Himbeerdressing | Speck | glasierte Trauben | Kracherle

kleiner HENRYS-Salat 6,60

großer HENRYS-Salat 9,60 (mit Brot)

hausgemachte PINSA...

...**KLASSISCH** - wie man's kennt 12,70
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse

...mit **ZIEGENKÄSE** 14,70
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig



...mit **SERRANOSCHINKEN** 15,20
Sauerrahm | Serranoschinken | Rucola | Grana Padano

...mit **THUNFISCH** 14,90
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola |
Schafskäse

...**VEGGIE** 13,50
Sauerrahm | Champignons | Ofengemüse | Zwiebeln | Ei |
Käse



Hauptsache die Erste!

gegrillter **SCHAFSKÄSE** (a bissl scharf)

Tomate | Peperoni | Knoblauch
Pfeifers Holzofenbaguette



11,80

LONGEBRIGGER Schinkensteak

vom Schweinerücken | mit unserem Champignonrahmsöble |
Schinken und Käse überbacken | kleiner HENRYS-Salat |
selbstgemachte Spätzle

19,70

auch als kleine Portion erhältlich abzgl. 2,50

gebratene **MEDAILLONS** vom **LAMM**

21,70

DER Klassiker im HENRYS!

zarte Lammmedaillons | auf einem Beet von mariniertem
Rucola | Knoblauch | Zwiebeln | Schafskäse | Tomaten | Pfeifers
Holzofenbaguette

SCHNITZEL „Wiener Art“ (vom Schweinerücken)

19,80

Knusperfritten | kleiner HENRYS-Salat

HENRYS HAUSTELLER

23,90

Schweinefiletmedaillons | frische Champignons | Lauchzwiebeln
Rahmsöble | selbstgemachte Spätzle | kleiner HENRYS-Salat

argentinisches **RUMPSTEAK** (ca. 230g)

34,50

vom Grill | wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder
Pfefferrahmsöble (zzgl. 1,00 €) | Kroketten | Ofengemüse

*WEINEMPFEHLUNG: Ein Glas 2022er Spätburgunder „Philipp“
vom Weingut Barth – perfekt zu diesem Fleisch – kräftig und
aromatisch – bei uns leicht gekühlt.*

CORDON BLEU (vom Schweinerücken)

23,30

Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten |
kleiner HENRYS-Salat

Die HERBST/WINTER-SEITE – guten Appetit!

buntes **LINSEN-SPINAT-CURRY**
mit gerösteten Süßkartoffeln | Kürbis-Falafel



16,50

BARBARIEENTENBRUST

gegrillt | Ofengemüse | Orangensoße | Kroketten

32,50

FILET VOM ZANDER (Süßwasserfisch)

gebraten | Linsen-Spinat-Curry | gerösteten Süßkartoffeln | Sesam

27,70

HIRSCHRAGOUT

zart geschmort | Apfel | Preiselbeeren | Rotkraut | Knödel mit Schmelze

32,70

Dazu könnt Ihr wählen:

Knusperfritten Kroketten selbstgemachte Spätzle Knödel geröstete Süßkartoffeln	4,50
Gemüse (herbstlich-winterliches Ofengemüse Rotkohl)	5,00
Bratensauce Rahmsauce	2,00
Pilzrahmsauce PfefferrahmsöÙle	3,00
Kräuterbutter	1,50

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	9,80
kleiner HÄHNCHENSPIß mit selbstgemachten Spätzle Rahmsöble	10,50
PASTA mit hausgemachter Tomatensauce	6,50
selbstgemachte SPÄTZLE mit unserem leckeren Rahmsöble oder Bratensoße	6,00



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 erhalten Sie in einer Extrakarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. der ges. MwSt.

Hinweise zu den Allergenen entnehmen Sie bitte unserer Extrakarte – sprechen Sie 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.

Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.