



Herzlich Willkommen im HENRYS

Die warme 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!

Die zum Jahreswechsel in Kraft getretene Absenkung der Mehrwertsteuer zum Verzehr von Speisen vor Ort von 19 auf 7 % werden wir versuchen, an unsere Gäste zum Teil weiterzugeben. Im Vordergrund stehen bei allen Überlegungen faire Löhne für die Mitarbeiter/innen, das Gewährleisten der Qualität und die Möglichkeit, zu investieren und zu renovieren.

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 GRÜNKERNNSUPPE 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
pikantes CHORIZO-LETCHO * mit Tomaten Petersilie Zwiebeln		7,50
gefüllte CHAMPIGNONKÖPFE * mit Schafskäsecreme		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
überbackene DRILLINGKARTOFFELN mit Cheddarcheese Paprika		7,00
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 das Fleisch wird in einer Honig-Balsamico-Soße serviert Pfeifers Holzofenbaguette	18,50
...frischem heißgeräuchertem LACHSFILET hausgemachter Kräuterquark Pfeifers Holzofenbaguette	19,30
...einem HÄHNCHENSPIEß (ausgelöste Keule ohne Knochen) Hähnchenspieß zwei Gambas gegrillte Ananas Sweet-Chili-Mayonnaise Pink Ingwer Teriyaki Pfeifers Holzofenbaguette	18,50
knackiger FELDSALAT (als Vorspeise) mit Himbeer dressing Speck glasierte Trauben Kracherle	11,00
knackiger FELDSALAT (als Hauptgang) mit Himbeer dressing Speck glasierte Trauben Kracherle	16,90

kleiner HENRYS-Salat 6,60

großer HENRYS-Salat 9,60 (mit Brot)

hausgemachte PINSA...

... KLASSISCH - wie man's kennt Sauerrahm Speck Zwiebeln Käse	12,70
...mit ZIEGENKÄSE Sauerrahm Ziegenkäse Walnüsse Apfel Honig	14,70
...mit SERRANOSCHINKEN Sauerrahm Serranoschinken Rucola Grana Padano	15,20
...mit THUNFISCH Sauerrahm Thunfisch Tomaten Zwiebeln Rucola Schafskäse	14,90
... VEGGIE Sauerrahm Champignons Ofengemüse Zwiebeln Ei Käse	13,50



Hauptsache die Erste!

gegrillter SCHAFSKÄSE (a bissl scharf)
Tomate | Peperoni | Knoblauch
Pfeifers Holzofenbaguette



11,80

LONGEBRIGGER Schinkensteak
vom Schweinerücken | mit unserem Champignonrahmsößle |
Schinken und Käse überbacken | kleiner HENRYS-Salat |
selbstgemachte Spätzle

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
Rahmsößle | selbstgemachte Spätzle | kleiner HENRYS-Salat

argentinisches RUMPSTEAK (ca. 230g) 34,50
vom Grill | wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder
Pfefferrahmsößle (zzgl. 1,00 €) | Krokettchen | 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

UNSERE FRÜHJAHR/SOMMER KARTE. Guten Appetit!

FUSILLI mit HÄHNCHEN 22,50
mit Linsen-Bolognese | Hefeflocken | Frühlingszwiebeln

ohne Hähnchen VEGAN 18,50



HENRYS 3-ERLEI SPIEß 32,00
fein mariniert | Lamm | Rumpsteak | Hähnchen |
Kohlrabigemüse | Wedges

GEBRATENES ZANDERFILET 28,00
Kohlrabigemüse | Kirschtomaten | Drillingkartoffeln

BOEUF BOURGIGNON 28,50
zart geschmortes Rindfleisch | kräftige Rotweinsoße | Pilze |
Karotten | Perlzwiebeln | Kartoffelpüree

Dazu könnt Ihr wählen:

Knusperfritten Kroketten selbstgemachte Spätzle Drillingkartoffeln Potato-Wedges Kartoffelpüree wechselnde Pasta	4,60
Gemüse (Kohlrabi oder Ofengemüse)	5,00
Bratensauce Rahmsauce	2,00
Pilzrahmsauce Pfefferrahmsößle	3,00
selbstgemachte 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 9,80

paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ |
Knusperfritten | Ketchup

kleiner HÄHNCHENSPIEß 10,50

mit selbstgemachten Spätzle | Rahmsößle

PASTA 6,50

mit hausgemachter Tomatensauce



selbstgemachte SPÄTZLE 6,00

mit unserem leckeren Rahmsößle oder Bratensoße

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.

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.

Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.