



Bienvenue à HENRYS

Nous attendons la saison froide...

Et même à cette période de l'année, vous êtes au bon endroit. Une gastronomie artisanale honnête
Vécue et pris soin de lui chaque jour.

L'équipe de cuisine prépare les plats frais chaque jour et adore la cuisine manuelle. Avec des plats nouveaux et éprouvés, nous souhaitons vous rapprocher de la cuisine locale de nos employés. Qu'ils viennent d'Ukraine, de Slovénie, de Bosnie, d'Italie ou du Portugal - ici et là vous trouverez des goûts de ces pays - interprétés à notre manière.

Et bien sûr, les végétariens et les végétans y goûteront avec nous.

L'équipe de service conclura votre séjour avec des boissons sélectionnées ainsi qu'un service attentif et professionnel !

UNE NOTE DE NOTRE PART :

Vous pouvez trouver les desserts et boissons dans notre « petit » menu,
qui est sur ta table.

Nous avons aussi de temps en temps des recommandations de la cuisine et du bar. N'hésitez pas à nous parler si nous les oublions .

Votre équipe HENRYS

Horaires d'ouverture actuels :

Heure du déjeuner :

Du lundi au vendredi et jours fériés (les jours d'ouverture)

de 11h30 à 14h00.

Heure de coupure de la cuisine à 13h25.

Dimanche midi

uniquement pour des groupes de 25 personnes ou plus
No à la carte

Bonsoir :

Du lundi au vendredi

17h30 à 22h30

Heure de coupure de la cuisine 20h45.

Les dimanches et jours fériés (qui tombent le jour de l'ouverture)

de 17h00 à 22h00.

Date limite d'enregistrement en cuisine 20h30.

Fermé le samedi

**Si un jour férié tombe un samedi,
Nous avons fermé.**

Avant ou entre les deux – les HENRYS - tapas et soupes !

SOUPE DE CITROUILLE À LA NOIX DE COCO avec des saveurs thaïlandaises huile de graines de courge graines de citrouille	Vegan	8,50
BOUILLON DE BŒUF avec des raviolis de moelle brunoise de légumes bœuf		9,00
DATTES enveloppées dans du bacon*		5,80
JAMBON ITALIEN PELATELLO* tranché finement avec du chutney de mangue		8,50
HENRYS LANDEI (<i>végétarien</i>) pain Lepinje Œuf côté ensoleillé Quark aux herbes	Végétariens	6,30
AIOLI fait maison*	Vegan	4,90
POIVRONS CERISES MÛRS Paprini * garnie de fromage à la crème copieux	Végétariens	6,90
SALAMI SPIANATA PICCANTE d'Italie*		6,70
L'HUILE DE CHORIZO , épicée et servie chaude* avec des tomates persil oignons		7,70
TÊTES DE CHAMPIGNON * rempli de crème au fromage de mouton	Végétariens	6,80
LE STYLE DE PEPPERONI HENRY * du four ail sel poivre huile d'olive	Vegan	5,00
CHAMPIGNONS HUÎTRE ROIS * frit ail oignon persil tomates	Vegan	8,80
CRET * frit, avec du beurre aux herbes		8,90
portion de pain en plus		1,50

Aux tapas avec étoile « * » nous servons

Pain cuit au bois de la boulangerie Pfeifer.

La grande salade HENRYS avec...

... des morceaux fins de **BŒUF rôtis** 18,90
la viande est servie dans une sauce au miel et balsamique |
baguette au feu à bois de Pfeifer

... filet de saumon **fraîchement fumé chaud** 19,50
Quark aux herbes maison | Baguette au feu au bois de
Pfeifer

... **UN VOMISSEUR DE POULET** 18,90
(sorti club sans peau et sans os)
brochette de poulet | deux crevettes | ananas grillé |
mayonnaise au piment doux | gingembre rose | teriyaki |
baguette au feu de bois de Pfeifer

... **FROMAGE DE CHÈVRE TIÈDE** 16,80
roquette | vinaigrette à l'orange | fromage de chèvre **Végétariens**
gratiné | pomme et miel | raisins | noix | pain

petite salade HENRYS 6,60

grande salade HENRYS 9,60 (avec pain)

PINSA maison...

(La particularité d'une Pinsa réside dans sa forme - ovale et non ronde -, dans l'utilisation de trois types de farine - farine de riz, de blé et de soja -, dans le long temps de maturation de la pâte de 72 heures et dans la forte teneur en eau.)

... **CLASSIQUE** 12,80
crème aigre | bacon | oignons | fromage

... avec **FROMAGE DE CHÈVRE** 14,70
crème sure | fromage de chèvre | noix | pomme | miel **Végétariens**

... avec **JAMBON SERRANO** 15,30
crème sure | jambon serrano | roquette | Grana Padano

... avec **du THON** 14,90
crème aigre | thon | tomates | oignons | roquette | fromage
de brebis

... **VEGGIE** 13,60
crème aigre | champignons | poivrons | oignons | Œufs | **Végétariens**
fromage

L'essentiel, c'est la première !

fromage de MOUTON GRILLÉ (un peu épicé) **11,80**
tomate | pepperoni | ail | baguette au feu à bois de Pfeifer **Végétariens**

LONGEBRIGGER Steak de jambon **20,80**
de filet de porc | avec notre sauce crème aux champignons |
jambon et fromage gratiné | petite salade HENRYS | spaetzle
maison

*également disponible en petite portion à partir de
2,50 €*

MEDALLIONS AGNEAU rôtis **22,80**
LE classique à HENRYS !
médaillons tendres d'agneau | sur un lit de roquette marinée |
ail | oignons | fromage de mouton | tomates | baguette au feu à
bois de Pfeifer

SCHNITZEL « Style viennois » (de filet de porc) **19,90**
frites croustillantes | petite salade HENRYS

LA PLAQUE DE LA MAISON D'HENRY **23,90**
médaillons de filet de porc | champignons frais | oignons verts,
raviolis à la crème | spaetzle maison | petite salade HENRYS

STEAK DE CROUPION ARGENTIN **34,50**
(ENVIRON 230 G)
du barbecue | optionnellement avec
beurre aux herbes maison ou
sauce à la crème au poivre (plus 1,00 €) ou
oignons croustillants
servi avec des croquettes | fourner des légumes | la sauce
d'HENRY
*RECOMMANDATION DE VIN : Un verre de Pinot Noir 2023 «
Philipp » du domaine Barth - parfait avec cette viande - fort et
aromatique - légèrement refroidi chez nous.*

CORDON BLEU (de filet de porc) **23,50**
Jambon | Brie | Canneberges | Frites croustillantes |
petite salade HENRYS



FRAIS, CLASSIQUE-CRÉATIF et DÉLICIEUX BON APPÉTIT !

BŒUF BOURGUIGNON	29,50
bœuf tendrement braisé sauce au vin rouge forte champignons carottes oignons perlés purée de pommes de terre	
SPAGHETTIS AUX CREVETTES (prêts à manger)	21,50
sauce tomate fraîche basilic parmesan	16,50
sans crevettes ni parmesan (mais avec des flocons de levure)	Vegan
CHOU-FLEUR RAZ EL HANOUT	18,50
avec de la crème de haricots blancs croquant aux cacahuètes et noix de cajou Falafel à la citrouille	Vegan
LA BROCHETTE D'AGNEAU D'HENRY	32,50
agneau grillé fin servi avec des légumes au four croquettes quark aux herbes la sauce d'HENRY	
FILET DE SAUMON FRIT	29,00
avec chou savoie à la crème tomates cerises pommes de terre triplées	

Pour cela, vous pouvez choisir :

frites croustillantes croquettes spaetzle maison pommes de terre triplées pâtes purée de pommes de terre	4,60
Légumes (chou savoyard à la crème ou nos légumes au four faits de panais, carottes et betteraves) – deux légumes véganes	5,00
sauce sauce à la crème	2,00
sauce à la crème aux champignons sauce à la crème au poivre	2,50
beurre aux herbes maison	1,50

Pour les petits HENRYANS

Nous servons ces plats aux invités âgés de moins de 14 ans. Nous espérons votre compréhension.

petit GNOME Schnitzel de poulet pané « Style viennois » Frites croustillantes Ketchup	9,80
petit VOMI DE POULET avec spaetzle maison Rahmsöble	10,50
PÂTES avec de la sauce tomate maison	6,50 Vegan
SPÄTZLE maison avec notre délicieuse sauce à la crème ou la sauce HENRY's	6,00

Informations sur l'emballage des plats à emporter :

Si vous n'arrivez pas à gérer votre repas, nous serons ravis de vous le préparer sans frais supplémentaires. Cela s'applique exclusivement aux plats principaux et aux plats comparables comme les grandes salades ou la pinsa.

Pour l'emballage des repas pour enfants, des plats du jour ou des entrées, nous facturons 0,50 € par paquet.

Nous espérons que vous comprenez !

Enfin, plus d'informations :

La vinaigrette de nos salades HENRYS comprend du yaourt, de l'ail et de la moutarde.

La salade de chou est sans lactose.

Notre vinaigrette au vinaigre et à l'huile est liée à de la gomme xanthane et a donc un aspect laiteux.

Vous pouvez trouver des informations sur les allergènes dans une carte supplémentaire.

Tous les prix sont en euros et incluent le prix total. TVA.

Pour des informations sur les allergènes, veuillez consulter notre menu spécial – veuillez nous contacter.

Tous nos produits sont sans glutamate,
Préparé sans arômes artificiels et sans rehausseurs de saveur.

Toutes les sauces sont liées à la féculence de pomme de terre – pas à la farine.

Tous les poids désignent les matières premières.

Les plats et les prix peuvent changer.