

HENRYS

RESTAURANT

Herzlich Willkommen im HENRYS!

Bei uns seid Ihr 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!

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
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“

Datteln im Speckmantel*		4,70
Chili Cheese Nuggets		4,40
knusprige Sardellen mit hausgemachtem Kräuterquark		4,90
Drilling-Kartoffeln mit Cheddar überbacken verfeinert mit Rauchpaprika		4,40
hausgemachte Aioli*		4,10
Garnelen in Kräuterbutter* (lauwarm serviert)		7,30
hausgemachter Humus*		4,40
gefüllte Champignonköpfe (mit Schafskäsemousse)*		5,10
Manchegokäse (vom Schaf) mit Mango- Chutney*		4,90
Peperoni nach Henrys Art*		4,20
pikante Chorizo*		4,90
griechische Kalamata Oliven*		4,00
Serranoschinken*		5,30
mediterraner Oktopussalat*		6,90
Portion hausgebackenes Baguette extra		1,90

Zu den Tapas mit Stern „*“ servieren wir unser hausgebackenes Baguettebrot.

Der große Henrys-Salat mit...

...gebratenen Edelstücken vom Rind 17,20
Honig-Balsamico-Soße | hausgemachtes Baguette

...frischem heißgeräuchertem Lachsfilet 18,80
hausgemachter Kräuterquark | hausgemachtes Baguette

...mediterranem Backhendl 17,10
knusprige Hähnchenbrust in einer Panierung aus Semmel, Parmesan, Fenchelsaat und Oregano

...lauwarmem Ziegenkäse 15,90
Rucola | Orangenvinaigrette | gratinierter Ziegenkäse | Apfel & Honig | Trauben | Nüsse | hausgemachtes Baguette



kleiner Henrys-Salat 6,00
großer Henrys-Salat 9,00 (mit Baguette)

!!!NEU IM HENRYS!!!

hausgemachte PINSA...

...klassisch - wie man's kennt 11,50
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse

...mit Ziegenkäse 13,50
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig



...mit Parmaschinken 13,50
Sauerrahm | Parmaschinken | Rucola | Grana Padano

...mit Thunfisch 12,80
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola | Schafskäse

...Veggie 12,00
Sauerrahm | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Ei | Käse



Hauptsache die Erste!

gegrillter Schafskäse (a bissl scharf) Tomate Peperoni Knoblauch Brot		9,90
überbackenes Schweinesteak mit Champignons, Lauch und Käse überbacken unser Rahmsöble kleiner HENRYS-Salat hausgemachtes Baguette		13,90
gebratene Medaillons vom Lamm <i>DER Klassiker im Henrys!</i> zarte Lammmedaillons auf einem Beet von mariniertem Rucola Knoblauch Zwiebeln Schafskäse Tomaten hausgemachtes Baguette		20,30
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) Knusperfritten kleiner HENRYS-Salat		18,30
Schweizer Sahnesteak gegrillter Schweinerücken überbacken mit gekochtem Schinken und Käse Rahmsöble Kroketten kleiner HENRYS-Salat		18,80
Henrys Hausteller Schweinefiletmedaillons Champignons Lauch Rahmsöble hausgemachte Spätzle kleiner HENRYS-Salat		22,40
Henrys Alternative 3.0 hausgemachter Humus Fenchelsalat Matbucha Falafel geröstete Haselnüsse		13,60
Gratin vom Hähnchen Hähnchenbrustfilet Paprika Tomaten Sahnesöble mit Käse überbacken Butterreis kleiner HENRYS- Salat		18,40

Hauptsache die Zweite!

argentinisches Rumpsteak (ca. 230g) 32,00
vom Grill | wahlweise mit hausgemachter
Kräuterbutter *oder* knusprigen Zwiebeln |
Knusperfritten | kleiner HENRYS-Salat

*WEINEMPFEHLUNG: Ein Glas 2018er Spätburgunder vom
Weingut Barth - perfekt zu diesem Fleisch - kräftig und
aromatisch - bei uns leicht gekühlt.*

Cordon bleu (vom Schweinerücken) 21,20
Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten |
kleiner HENRYS-Salat

Gnocchi vegan 13,70
frische Pilze | Olivenöl | Sesam | Lauchzwiebeln |
Knoblauch | Tomaten | Rucola



mit Grana Padano-Käse immer noch vegetarisch 13,90



Lammspieß vom Grill 23,20
zartes Lammfleisch | Ratatouillegemüse | Schafskäse |
Kartoffelwedges

Barbecue-Fleisch-Spieß vom Grill (ca. 250g) 26,20
Hähnchenbrustfilet | Rumpsteak | Schweinefilet |
Barbecuearomen | Bohnengemüse | Tomaten |
Knoblauch | Knusperfritten

argentinisches Rib Eye Steak (ca. 300g) 36,00
vom Grill | Kräuterbutter | Knusperfritten | Gemüse

*WEINEMPFEHLUNG: Das fein marmorierte Rib Eye mit
seinem typischen Fettanteil verlangt geradezu nach
einem kräftigen Rotwein. Der Anubis Malbec aus
Argentinien harmoniert perfekt mit diesem Fleischteil
und passt sich wunderbar an das an, was das Rib Eye
erwarten lässt - höchsten Genuss!*

Spaghetti mit gebratenen Garnelen 18,80
hausgemachte Tomatensauce | Parmesan | Rucola |
kleiner HENRYS-Salat

Für die kleinen HENRYANER

kleiner Wichtl paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ Knusperfritten Ketchup	9,20
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce	6,10
hausgemachte Spätzle mit unserem leckeren Rahmsöble	6,00



Gerne servieren wir Euch auf Wunsch zusätzlich:

Portion Bratensöble 2,00

Portion Rahmsöble 2,00

Portion Champignonrahmsöble 3,80

Portion Pfeffersöble 3,80

Extra Beilage 4,00

Portion hausgemachte Kräuterbutter oder geröstete Zwiebeln 1,90

Zu guter Letzt weitere Infos:

Das Salatdressing für unsere HENRYS-Salate
beinhaltet u.a. Milch-(Joghurt) und Fleischprodukte,
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.