

# 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 (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 entnehmen 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“

|  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Datteln im Speckmantel*</b>                       |   | 4,70 |
| <b>knusprige frittierte Sardellen</b>                |   | 4,90 |
| mit hausgemachtem Kräuterquark                       |   |      |
| <b>ofengrösteter Blumenkohl</b>                      |      | 5,00 |
| mit Ras El-Hanout Mayonnaise                         |   |      |
| <b>hausgemachte Aioli*</b>                           |      | 4,10 |
| <b>Garnelen in Kräuterbutter*</b> (lauwarm serviert) |   | 7,40 |
| <b>gefüllte Champignonköpfe*</b>                     |     | 5,20 |
| Schafskäsecrème                                      |   |      |
| <b>Peperoni nach Henrys Art*</b>                     |  | 4,20 |
| aus dem Ofen   Knoblauch   Salz   Pfeffer   Olivenöl |   |      |
| <b>pikante Chorizo*</b>                              |   | 4,90 |
| <b>griechische Kalamata Oliven*</b>                  |    | 4,00 |
| <b>Serranoschinken*</b>                              |   | 5,50 |
| <b>mediterraner Oktopussalat*</b>                    |   | 7,00 |
| <b>Portion hausgebackenes Brot extra</b>             |   | 1,90 |

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

## Der große Henrys-Salat mit...

- ...gebratenen Edelstücken vom Rind** 17,40  
das Fleisch wird in einer Honig-Balsamico-Soße serviert | hausgemachtes Brot
- ...frischem heißgeräuchertem Lachsfilet** 18,90  
hausgemachter Kräuterquark | hausgemachtes Brot
- ...mediterranem Backhendl** 17,40  
knusprige Hähnchenbrust in einer Panierung aus Semmel, Parmesan, Fenchelsaat und Oregano
- ... Ziegenkäsecreme** 16,20  
Rote Beete | gerösteten Walnüssen | Apfel | Honig  
hausgemachtes Brot



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

## hausgemachte PINSA...

- ...klassisch** - wie man's kennt 11,70  
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse
- ...mit Ziegenkäse** 13,80  
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig
- ...mit Serranoschinken** 13,80  
Sauerrahm | Serranoschinken | Rucola | Grana Padano
- ...mit Thunfisch** 13,30  
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola | Schafskäse
- ...Veggie** 12,30  
Sauerrahm | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Ei | Käse



# Hauptsache die Erste!

**gegrillter Schafskäse** (a bissl scharf) 10,50  
Tomate | Peperoni | Knoblauch | Brot



**Longebrigger Schinkensteak** 18,90  
mit Champignons, Schinken und Käse überbacken |  
unser Rahmsöble | kleiner HENRYS-Salat |  
hausgemachte Spätzle

*auch als kleine Portion erhältlich abzgl. 2,50*

**gebratene Medaillons vom Lamm** 20,60  
*DER Klassiker im Henrys!*  
zarte Lammmedaillons | auf einem Beet von  
mariniertem Rucola | Knoblauch | Zwiebeln |  
Schafskäse | Tomaten | hausgemachtes Brot

**Schnitzel „Wiener Art“** (vom Schweinerücken) 18,60  
Knusperfritten | kleiner HENRYS-Salat

**HENRYS Hausteller** 22,70  
Schweinefiletmedaillons | Champignons |  
Lauchzwiebeln | Rahmsöble | hausgemachte Spätzle |  
kleiner HENRYS-Salat

**argentinisches Rumpsteak** (ca. 230g) 32,50  
vom Grill | wahlweise mit hausgemachter  
Kräuterbutter *oder* Zwiebelsöble | 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) 21,50  
Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten |  
kleiner HENRYS-Salat

## Hauptsache die Zweite!

**Gnocchi No. 85** (Hartweizenpastaform) 14,80  
Pilze der Saison | Kirschtomaten | Pinienkerne |  
Hefeflocken | VEGANE Bratensoße



**rosa gegrillte Lammhüfte** 23,60  
Ratatouillenudeln | Schafskäse  
Chimichurri (argentinische Gewürzsauce)

**argentinisches Rib Eye Steak** (ca. 300g) 37,00  
vom Grill | Kräuterbutter | Drillingkartoffeln  
mediterranes 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!*


**Hähnchenbrust vom Grill** 18,70  
Tomaten-Olivenragout | Drillingkartoffeln | kleiner  
HENRYS-Salat

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** 22,80  
mediterranes Gemüse | Drillingkartoffeln

**gebackene Aubergine** 13,80  
herzhaft nussiger Knusper | Ratatouillenudeln |  
Chimichurri (argentinische Gewürzsauce)



## Für die kleinen HENRYANER

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>kleiner Wichtl</b>  |  | 9,50 |
| paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“   Knusperfritten   Ketchup |  |      |
| <b>Pasta</b>   |  | 6,50 |
| mit hausgemachter Tomatensauce   |  |      |
|  |  |      |
| <b>hausgemachte Spätzle</b>  |  | 6,00 |
| mit unserem leckeren Rahmsöble   |  |      |

Gerne servieren wir Euch auf Wunsch zusätzlich:

- Portion Bratensöble 2,00 €
- Portion Rahmsöble 2,00 €
- Portion Champignonrahmsöble 3,80 €
- Portion Zwiebelsöble 3,80 €
- Extra Beilage 4,00 €
- Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,90 €

Zu guter Letzt weitere Infos:

Das Salatdressing für unsere HENRYYS-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.