



HERZLICH
WILLKOMMEN
in



HENRY'S
Restaurant



SPEISEN & GETRÄNKE



Henrys Spargel-Schlemmermenu

Henry`s asparagus gourmet menu

Bunter Salatteller mit Spargel und Räucherlachs

Big mixed salad with asparagus and smoked salmon

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln

Asparagus cream soup with roasted almonds

Frischer deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise

Fresh German asparagus with potatoes and sauce Hollandaise

Hausgemachtes Spargelparfait mit frischen Früchten

Homemade asparagus parfait with fresh fruits

pro Person/per person 31,50 €

Als 3-Gang-Menu ohne Vorspeise
as a 3-course menu without the starter

pro Person 26,50 €
per person 26,50 €



Henrys Spargelwochen

Henry`s asparagus weeks

Suppen/soups

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln 5,80 €
Asparagus cream soup with roasted almonds

Vorspeisen/starters

Bunter Salatteller mit Spargel und Räucherlachs 13,30 €
Big mixed salad with asparagus and smoked salmon

Spargelsalat mit Erdbeeren und Garnelenspieß 13,30 €
Asparagus salad with strawberries and a prawn skewer

Hauptspeisen/main dishes

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckbutter, Salzkartoffeln und kleinem Salat 17,20 €
Plaice with bacon butter, boiled potatoes and salad

Frischer deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 16,20 €
Fresh German asparagus with potatoes and sauce Hollandaise

. . . mit einem Kalbsschnitzel 22,60 €
. . . with a veal schnitzel

. . . mit einem Putensteak und Bärlauchbutter 19,80 €
. . . with a turkey steak and wild garlic butter

. . . mit Räucherlachs 20,80 €
. . . with smoked salmon

. . . mit Rinderlendensteak und Bärlauchbutter 24,80 €
. . . with a beef sirloin steak and wild garlic butter

Nachspeisen/desserts

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 6,10 €
Marinated strawberries with vanilla ice cream

Hausgemachtes Spargelparfait mit frischen Früchten 6,30 €
Homemade asparagus parfait with fresh fruits

Henrys Klassiker

Henry`s classic dishes



Suppen/soups

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{2,4}	4,10 €
Beef broth with pancake stripes	
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	4,30 €
Beef broth with liver spaetzle	

Salate/salads

Großer gemischter Salatteller	4,20 €
Big mixed salad	
Kleiner Beilagensalat	3,10 €
Small side salad	
Bunter Salatteller der Saison mit marinierten Putenbruststreifen ^{1,4}	9,40 €
Seasonal salad plate with marinated turkey breast stripes	

Hauptspeisen/main dishes

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Speckröstkartoffeln ^{2,3,4,5}	9,80 €
Breaded pork schnitzel „Viennese style“ with bacon roast potatoes	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speckröstkartoffeln ^{2,3,4,5}	15,90 €
Breaded veal schnitzel „Viennese style“ with bacon roast potatoes	
Putenmedaillons in Schwammerlsauce mit Spätzle und kleinem Salat	12,80 €
Turkey medallions with mushroom sauce, spaetzle and a small salad	
Bayerisches Rinderlendensteak mit Pfeffersauce, Kartoffelrösti und gemischtem Salat	22,90 €
Bavarian beef sirloin steak with pepper sauce, potato roesti and a mixed salad	



Vegetarisch/vegetarian

Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Quinoa (Fair Trade, Inkareis)	9,90 €
Red Thai Curry with mixed vegetables and quinoa (fair trade, inca rice)	
Käsespätzle mit Bergkäse in der Pfanne serviert	8,20 €
Cheese spaetzle with mountain cheese served in a pan	

Bayerische Schmankerl/Bavarian delicacies

8 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Fass-Sauerkraut, Senf und Brot ^{2,3,5}	8,90 €
8 Nuremberger sausages with sour cabbage, mustard and bread	
Bayerisches Brotzeitbrett mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse, Brot und Butter ^{1,3,5,6}	9,20 €
Bavarian bread plate with sausage and ham specialities, cheese, bread and butter	
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken ^{5,6}	7,90 €
Bavarian sausage salad with onions and gherkins	
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,60 €
Broiled sausage with fried egg and potato salad	

Nachspeisen/desserts

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Bavarian apple strudel with vanilla ice cream and cream	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	6,20 €
Small pancake slices with apple sauce	
Dessertvariation für 2	12,40 €
Dessert variation for 2	

Plattenspecials



Grillplatte/grill plate

Mit Medaillon von Rind, Schwein und Pute an Pfeffersauce,
serviert mit Kräuterbutter, Rahmschwammerl, Gemüse,
Kroketten und Pommes Frites ^{2,3,5}

with medaillons of beef, pork and turkey with bacon,
pepper sauce, herb butter, creamy mushroom sauce,
vegetables, croquettes and French fries

für 2 Personen/for 2 persons 31,50 €

für 4 Personen/for 4 persons 60,00 €

Fischplatte/fish plate

Verschiedene Fischfilets auf buntem Gemüse,
serviert mit Kroketten und Reis

various fish fillets with two sauces,
vegetables and buttered potatoes

für 2 Personen 32,50 €

für 4 Personen 64,00 €

Für unsere Kleinen/for the kids

Pasta mit Tomatensauce 4,20 €
pasta with tomato sauce

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites 5,20 €
Small pork schnitzel with French fries

Käsespätzle 4,40 €
Cheese spaetzle

Spätzle mit Sauce 3,80 €
Spaetzle with sauce

Getränkekarte



Nullprozentig und sprudelig:

Tafelwasser	groß	3,30 €
Adelholzener classic oder still	0,75 l	5,20 €
Spezi ^{1/9} , Coca Cola ^{1/9} , Libella Zitrone, Libella Orange ¹	klein	2,20 €
	groß	3,60 €
Schweppes		
Tonic Water ² , Bitter Lemon ² , Ginger Ale ²	0,2 l	2,80 €
Säfte (Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber, Cranberry)	0,2 l	2,80 €
Saftschorle	klein	2,50 €
	groß	3,60 €

Hefig und malzig:

Erdinger Weißbier Spezialitäten:		
Erdinger Hefe-Weißbier	0,5 l	3,60 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	3,60 €
Dunkel/Alkoholfrei/Leicht	0,5 l	3,60 €
Trumer Pils	0,3 l	2,90 €
Tegernseer Export vom Fass	0,5 l	3,60 €
Radler/Russ	0,5 l	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	2,90 €
Mariabrunner Dunkelbeer	0,5 l	3,40 €
Erdinger Weißbier	0,3 l	2,60 €
Tegernseer Export vom Fass	0,3 l	2,60 €

Heiße Getränke:

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind Fair Trade & Bio Kaffee⁹

Kaffee ⁹	Haferl	3,30 €
	Kanne	13,00 €
Espresso ⁹	Tasse	2,00 €
Doppelter Espresso ⁹	Tasse	4,00 €
Cappuccino ⁹	Haferl	3,30 €
Heiße Schokolade	Haferl	3,30 €
Milchkaffee ⁹	Haferl	3,30 €
Latte Macchiato ⁹	Glas	3,30 €
Tee (divers) von Dallmayr	Glas	2,50 €
	Kännchen	4,20 €
	Kanne	13,00 €



Offene Weine

Kleine Weinschorle weiß/rot,	0,2 l	3,30 €
Weinschorle weiß/rot	0,5 l	5,50 €

Weißweine

Ockenheimer St. Jakobsberg, Juwel lieblich, duftig mit Traubenaroma	0,2 l	5,80 €
Chardonnay Soligo, trocken, Italien herrlich fruchtbetont, leicht	0,2 l	5,80 €
RIFF Pinot Grigio, Progetto Lageder, trocken saftig rund, eleganter Nachhall	0,2 l	6,20 €
Grüner Veltliner, trocken, Österreich, Hellmer feinfruchtiger, rescher Wein mit typischen Veltlinerpfefferl	0,2l	6,20 €

Roséweine

St. Laurent, Bingen, Deutschland, halbtrocken feine Erdbeernote, harmonisch	0,2 l	5,80 €
Mas Donis, Capcanes, Spanien, trocken Himbeer- und Erbeeraromen, wilde Kräuter, sehr harmonisch	0,2 l	6,20 €

Rotweine

Dornfelder, Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen samtiges, edles Wildkirscharoma, weich im Charakter	0,2 l	5,80 €
Ockenheimer Kreuz Domina, Rheinhessen, Hildegardishof, Bingen lieblich, dunkles Rubinrot, feiner Beerenduft	0,2 l	5,80 €
Blauer Zweigelt, Leth, trocken, Österreich fruchtig und würzig mit Weiselaromen	0,2 l	5,80 €
Riff, Cabernet und Merlot volles Aroma nach roten Früchten, mild und würzig, feinsamtige Tannine	0,2 l	6,20 €
La Vendimia, Tempranillo und Garnacha, Spanien, trocken dicht, vollmundig mit Kräutern und Cassis	0,2 l	6,80 €



Sekt/Champagner

Glas Prosecco "Soligo"	0,1 l	3,80 €
Soligo Prosecco, Italien, trocken	0,75 l	19,50 €
Piccolo	0,2 l	5,40 €
Champagner De St. Gall, Blanc de Blanc	0,75 l	54,50 €
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	85,00 €

Aperitifs

Sherry	5 cl	4,00 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	4,00 €
Martini weiß, rot, dry/Cynar	5 cl	4,00 €
Campari Orange ^{1/3} /Campari Soda	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,80 €
Hugo	0,2 l	5,80 €

Zum Dessert empfehlen wir:

Bingener Rosengarten, Weissburgunder, reifer, fruchtiger Edelwein	5 cl	5,80 €
--	------	--------

Spirituosen und Digestifs



Weinbrände

Osborne Veterano	4 cl	5,60 €
Metaxa	4 cl	5,60 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,10 €

Whiskey

Glenfiddich	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Tullamore	2 cl	3,00 €
Johnnie Walker Pure Malt	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,00 €
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	3,50 €

Obstbrände

Obstler, Williamsbirne, Himbeergeist, Kirschwasser	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,60 €
Prinz Edelbrand (Alte Williamsbirne, Alte Waldhimbeere, Alte Zwetschge, Alte Haselnuss, Alte Marille)	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €

Kräuterliköre

Ramazotti, Averna, Jägermeister	2 cl	2,80 €
Fernet Branca, Underberg, Cynar	2 cl	2,80 €
Ouzo, Samabuca	2 cl	2,80 €
Aquavit Linie	2 cl	2,80 €
Tequila weiß oder braun	2 cl	2,80 €
Grappa di Amarone	2 cl	4,50 €

Liköre

Baileys	2 cl	2,80 €
Amretto	2 cl	2,80 €
Kirschlikör	2 cl	2,80 €

Longdrinks

Gordon's Gin Tonic, Wodka Lemon, Asbach Cola, Bacardi Cola, Jack Daniels Cola, Havanna Club Cola/Orange	4 cl	7,50 €
Beefeater Gin Tonic	4 cl	9,50 €



Flaschenweine

Weißweine

Ockenheimer St. Jakobsberg, Juwel Lieblich, duftig mit Traubenaroma	0,75 l	17,80 €
Chardonnay, "Forche", Vite Colte, Piemont, Italien Weiche, angenehme Frucht, gute Länge	0,75 l	17,80 €
RIFF Pinot Grigio, Progetto Lageder, trocken Saftig rund, eleganter Nachhall	0,75 l	18,50 €
Grüner Veltliner, Weingut Hellmer, Fels am Wagram, Österreich, trocken Ausdrucksvoller Veltliner mit fruchtbetontem Bukett	0,75 l	18,50 €
Schneider, Riesling, Pfalz, trocken Edler, filigraner Riesling, feines Bukett von reifen Früchten	0,75 l	20,80 €
Le petit chablis, Frankreich, trocken Gefälliger Wein mit der mineralischen Frische von Chardonnay	0,75 l	24,80 €
Pinot Bianco, Progetto Lageder, Südtirol, trocken Blumig-mineralisches Aroma, ausgewogener Körper, lebhaft frisch	0,75 l	23,80 €
Sancerre, Domaine Gerard Millet, Loire, Frankreich, trocken Der Duft von Äpfeln und Birnen, die Eleganz vom Sauvignon Blanc	0,75 l	24,80 €

Roséweine

St. Laurent, Rheinhessen, halbtrocken Fruchtig angenehm	0,75 l	17,80 €
Mas Donis, Capcanes, Spanien, trocken Himbeer- und Erbeeraromen, wilde Kräuter, sehr harmonisch	0,75 l	18,50 €



Rotweine

Ockenheimer Kreuz Domina, Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen, halbtrocken lieblich, dunkles Rubinrot, feiner Beerenduft	0,75 l	17,50 €
Dornfelder, Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen, trocken Samtiges, edles Wildkirscharoma, weich im Charakter	0,75 l	17,50 €
Zweigold, Zweigelt, Österreich, trocken Lebhafte Frucht, anregend, lang anhaltend am Gaumen	0,75 l	18,50 €
Riff Merlot Cabernet, Italien Dolomiten, trocken nach reifen Früchten mild und würzig	0,75 l	18,50 €
La Vendimia DOC, Tempranillo und Garnacha, trocken Sortentypischer Rotwein aus dem Rueda	0,75 l	20,80 €
Mas Collet, Celler de Capcanes, Spanien, trocken Reife Kirsche und sanfte Röstaromen, kraftvolle Frucht, mittlerer Körper	0,75 l	21,50 €
Chateau La Grolet, Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankreich, trocken Starke Aromen nach roten Früchten mit etwas Kakao	0,75 l	32,80 €
Côtes du Rhone Villages "Les Arbousiers", Frankreich, trocken Seidige Tannine, Kirscharomen mit Süssholz und Karamel	0,75 l	26,50 €
Morellion di Podere, Simone Castelli, Toskana Dicht, rund mit feiner, reifer Frucht und beeindruckender Struktur	0,75 l	28,50 €
Black Print, Schneider, Pfalz Reife Frucht, starker Körper, Schmeckt nach dunklen Beeren	0,75 l	28,50 €
Barbera d'Alba, Elio Altare, Italien, Chateauf du Pape, Frankreich, trocken Eleganter Wein mit dem Bukett von Pflaumen und Feigen, feinen Tanninen und einem aromatischen Finale	0,75 l	32,80 €