

Aus Henrys Suppentopf...

Speckkartoffelsuppe

mit Flusskrebsen

6,80 €



Kraftbrühe

mit Markklößchen & Gemüsestreifen

5,40 €



aufgeschlagenes Steinpilzsüppchen

mit kaltgepresstem Kürbiskernöl

5,80 €



Kokos-Curry-Süppchen

mit Garnelen im Kartoffelteig

(leicht scharf)

6,50 €



Kürbiscrèmesuppe

mit Kracherle

4,90 €



Salate im Henrys

kleine Salatbeilage 3,70 €



große Salatbeilage 5,70 €



gebratene Medaillons vom Lamm

mit Knoblauch und Zwiebeln, serviert auf mariniertem
Rucola, Schafskäse und Tomaten

14,90 €



„Henrys“ großer Salatteller in folgenden Variationen
mit...

gebratenen Edelstücken vom Rind

in Honig-Balsamicosoße

11,90 €

oder

frischem heißgeräuchertem Lachsfilet

und Kräuterquark

12,70 €

oder

gebratenem Hähnchenfilet am Spieß

serviert mit hausgemachter Aioli

10,90 €

oder

gebratenen hausgemachten Maultaschen

mit Speck-Zwiebel-Schmelze

9,00 €

Henrys Spezialitäten

tranchiertes Rumpsteak (230gr.) vom Grill

*mit geschmorten Tomaten, Kartoffeln, hausgemachtem
Kräuterquark und frischem grünen Pfeffer*

21,20 €



rosa gebratener Schweinefiletspieß

mit einer feinen Schafskäsesoße und einem bunten Salatteller

16,90 €



Henrys Taco-Schnitzel

*magerer Schweinerücken, paniert mit Taco-Chips,
serviert mit hausgemachtem Käse- und Sauerrahmdip,
Salsadip, dazu Kartoffelwedges und ein bunter Salatteller*

14,90 €



herzhaftes Wildragout (Hirsch oder Reh)

mit Preiselbeerbirne und buntem Salatteller

15,90 €



zarter Kalbsrahmbraten

*mit einem feinen Champignonrahmsößle
und Salatteller*

15,30 €

Sehr geehrte Gäste,
bitte wählen Sie aus dem folgenden Angebot
Ihre Beilage für Ihre Henrys Spezialität oder Ihr
Hauptgericht aus:

hausgemachte Spätzle
hausgemachtes Kartoffelgratin
Pommes frites
Kartoffelwedges
geschwenkte Kartoffeln
Kroketten
„Henrys Knödel“
Butternudeln

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch:

eine Portion Brot extra

1,00 €

eine Portion Soße extra

1,00 €

Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca.: 230g)
wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder knusprigen
Zwiebeln und buntem Salatteller

21,20 €



„Hausteller“

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons,
Lauch, unserem hausgemachten feinen Rahmsößle und
buntem Salatteller

16,60 €



Geschnetzeltes vom Lamm

mit Paprika, Zwiebeln, Lauch, Champignons und Knoblauch
(pikant)

17,90 €



Brezelschnitzel

Schweinerücken, paniert mit gemahlener Salzbrezeln,
dazu süßer Senf und ein bunter Salatteller

14,40 €



Cordon bleu (vom Schwein)

mit Schinken und Camembert gefüllt und buntem Salatteller

14,90 €



gebackenes Seelachsfilet

in einer knusprigen Panade, serviert mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce

12,80 €

Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch

mit Speck, Zwiebeln und Käse

7,30 €



Flammkuchen Salami

mit Salami, Tomaten, Zwiebeln und Parmesan

8,00 €



Flammkuchen Schinken

mit gekochtem Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Käse

8,00 €



Flammkuchen Thunfisch

mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Schafskäse

8,70 €



Flammkuchen Pilze

*mit Champignons, Paprika, Zwiebeln,
gekochten Eiern und Käse*

7,80 €



süßer Flammkuchen

mit Äpfeln, Zimt - wahlweise mit Calvados (+0,50 €)

7,00 €

Kleinigkeiten & Vegetarisches

gegrillter Schafskäse
mit Peperoni (leicht scharf)

7,80 €



gegrilltes Schweinesteak
mit frischen Champignons und Käse überbacken,
dazu ein bunter Salatteller

9,00 €



paniertes Hähnchenschnitzel
„Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup

7,00 €



Pfannkuchen

gefüllt mit Champignons à la crème und Käse überbacken,
serviert mit buntem Salatteller

9,20 €



gebackener lauwarmer Ziegenkäse (Hauptgang)
verfeinert mit Äpfeln, Honig, Kürbiskernen
und Ingwer-Kürbispüree, serviert mit einer Salatbeilage

11,90 €



„Caprese“

Tomaten mit Büffelmozzarella, Vinaigrette,
Basilikum und Brot

9,60 €