



Willkommen im Henrys

Seit neun Jahren begrüßen wir Euch und verfolgen stets das Ziel, Euch einen genussvollen Aufenthalt zu bereiten.

In Zeiten von Corona weisen wir Euch darauf hin, dass wir selbstverständlich der geltende Corona Verordnung Folge leisten. Wir bitten Euch, Euren Mund-Nasen-Schutz zu tragen, wenn Ihr Euch frei im Restaurant bewegt. Zudem haben wir mehrere Desinfektionsstationen aufgebaut, die Ihr gerne nutzen solltet.

Das Angebot an Speisen und Getränken haben wir versucht so abzustimmen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Mit Beginn der kalten Jahreszeit haben wir für Euch eine abwechslungsreiche Karte zusammengestellt, auf der Ihr auch wieder die leckeren Henrys' Suppen findet.

Lasst Euch von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen und Euch von unserem Serviceteam durch den Abend begleiten.

Euer Henrys Team &
Georg Baumann

Ach ja, da war noch was.

- Alle Preise verstehen sich in € und sind inkl. der ges. MwSt.
- Alle unsere Produkte sind ohne Glutamat, ohne künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker hergestellt.
 - Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.
- Das leckere Brot kommt aus unserer hauseigenen Bäckerei.
 - Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.

Mittagsmahl
In House or Take Away
von Mittwoch 14.10. – Freitag 30.10.2020
12:00-14:00 – Küche bis 13:40

Mittwoch 14.10.20

Hühnchengeschnetzeltes mit Reis – 9,5

Donnerstag 15.10.20

Zwiebelrostbraten mit Spätzle – 13,0

Freitag 16.10.20

Dampfnudeln mit Wein- oder Vanillesauce – 5,5

Montag 19.10.20

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln – 7,9

Mittwoch 21.10.20

Penne mit Bolognesesauce und Käse überbacken – 9,2

Donnerstag 22.10.20

Rindersaftgulasch mit Knödeln – 11,5

Freitag 23.10.20

**Französische Fischsuppe mit reichlich Einlage und
Knoblauchbrot – 11,5**

Montag 26.10.20

**Schweizer Sahnesteak vom Schweinerücken mit Käse überbacken,
dazu Krokette und unser Rahmsöble – 9,5**

Mittwoch 28.10.20

Fleischpflanzerl mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln – 9,0

Donnerstag 29.10.20

Hausgemachte Pizza mit Tomaten, Schinken und Champignons – 8,5

Freitag 30.10.20

**Spaghetti mit Tomatensauce, dazu gebratene Garnelen
und Rucola – 11,8**

Business-Lunch

(in House)

Alle Gerichte mit kleinem Henrys Salat und Espresso - Aufpreis 4,5

Vorweg oder dazwischen

Die 3 Musketiere

Hausgemachte Aioli | Oliven | Datteln im Speck | Brot 9,5
(Portion Aioli mit Brot 4,0)

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsfleischscheiben | Thunfischcrème |
Kapern | Brot 11,8

Ackersalat

Feldsalat | Balsamicodressing | gebratener Speck | Weißbrotcroûtons 8,7

Lachscarpaccio

Dünne Scheiben vom frischen Lachs | Limette | Walnußöl | Brot 11,2

Und jetzt auch wieder Suppen...

Aufgeschlagenes Steinpilzsüppchen

Kürbiskernöl | Brot 6,0

Kraftbrühe

Hausgemachte Maultaschen 5,7

Kokos-Curry-Süppchen

Gebackene Garnelen | Brot 7,0

Frische Minestrone

Hausgemachte italienische Gemüsesuppe | Parmesan 7,0

Ohne Parmesan vegan!



Der große Henrys Salat mit...

...gebratenen Edelstücken vom Rind
Honig-Balsamico-Soße | Brot 13,5

...frischem heißgeräucherten Lachsfilet
hausgemachter Kräuterquark | Brot 14,8

...gebratenen hausgemachten Maultaschen
Speck-Zwiebel-Schmelze 11,5

...und noch mehr Auswahl!

Gebratene Medaillons vom Lamm

Dieses Gericht ist vom ersten Henrystag an auf unserer Karte!

Zartes Lamm | marinierter Rucola | Knoblauch | Zwiebeln |
Schafskäse | Tomaten | Brot 16,3

Lauwarmer Ziegenkäse



Wildkräutersalat | Orangenvinaigrette | gratinierter Ziegenkäse |
Apfel & Honig | Trauben | Nüsse | Brot 13,5

Backhendl – steirischer Genuss

Unser Henrys Salat | knusprige Hähnchenbrust |
Kürbiskerne | Kernöl | Brot 13,5

kleine Henrys' Salatbeilage 4,5

große Henrys' Salatbeilage 6,5

Hauptsache die Erste!

Zarte Hähnchenbrust

Gebratene Hähnchenbruststreifen | frisches Gemüse |
Kokos-Curry-Soße | duftender Jasminreis 14,9

Geschnetzeltes vom Lamm – kraftvoll pikant

Saftiges Lammfleisch | Paprika | Zwiebeln | Lauch | Champignons |
Knoblauch | Nudeln | Salatbeilage 19,2

Hausteller

Schweinefiletmedaillons | Champignons | Lauch | unser Rahmsöble |
hausgemachte Spätzle | Salatbeilage 17,9

Cordon bleu

(vom Schwein)

Schweinerücken | Schinken | Brie | Preiselbeeren |
Kartoffelstäbchen | Salatbeilage 15,9

Schweinefiletmedaillons

Cremige Schafskäsesoße | Kartoffelstäbchen | Salatbeilage 17,9

Tiroler Käseschnitzel

Panierter Schweinerücken | Apfel | Bergkäse | Jus |
Kroketten | Salatbeilage 16,2

Hauptsache die Zweite

Argentinisches Rumpsteak (ca.: 230g)

Wahlweise mit Café de Paris Butter oder knusprigen Zwiebeln |
Kartoffelstäbchen | Salatbeilage 23,5

Kalbskotelett (ca.: 350g)

Café de Paris Butter | Speckbohnen | Folienkartoffel & Quark 25

Kalbsbraten aus dem Rohr

Butterzart | unser Rahmsöble | frische Champignons |
hausgemachte Spätzle | Salatbeilage 17,7

Herzhaftes Hirschragout

Preiselbeeren | Henrys' Speckknödel | Salatbeilage 18,2

Entenkeule

Knusprig gebraten | Orangen-Honig-Sauce | Rotkraut |
glasierter Apfel | Henrys' Speckknödel 21,2

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zusätzlich:

Portion Bratensoße 1,5

Portion Rahmsöble 1,5

Portion Champignonrahmsöble 2,5

Portion Schafskäsesoße 2,5

Extra Beilage 3,0

Portion Café de Paris Butter 1,0

Portion knusprige Zwiebeln 1,0

Portion Brot 1,0

Hausgemachte Flammkuchen...

...Hawaii

Sauerrahm | Schinken | Brie | Ananas 10,0

...klassisch -wie man`s kennt

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse 7,5

...Ziegenkäse

Sauerrahm / Ziegenkäse / Walnüsse / Apfel | Honig 10,5

...Parmaschinken

Sauerrahm | Parmaschinken | Rucola | Parmesan 9,5

...Thunfisch

Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola | Schafskäse 9,0

...Veggie

Sauerrahm | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Ei | Käse 8,2

Und dann gibt es noch

Gegrillter Schafskäse (ä bissi scharf)

Tomate | Peperoni | Knoblauch 8,5

Überbackenes Schweinesteak

Champignons | Lauch | Käse | unser Rahmsöble | Salatbeilage | Brot 11,0

Kleiner Wichtl

Paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ |
Kartoffelstäbchen | Ketchup 8,0

Auf Nachfrage auch ein großer Wichtl – 11,0

Penne

Paprika | Erbsen | Zucchini | Champignons | Parmesan-Sahne-Soße 12,5

Backfisch

Panierter Seelachs | selbstgemachter Kartoffelsalat |
Remoulade – wie bei Oma 13,5

Käs‘spätzle

Hausgemachte Spätzle | Käs‘ | Zwiebeln | Salatbeilage 11,2

Wildbratwurst (ca. 200g)

Rotkraut | Jus | Brot 8,5

Zu guter Letzt

A – Getreideprodukt – evtl. Glutenhaltig

B – Fisch

C – Krebstiere

D – Schwefeldioxid und Sulfite

E – Sellerie

F – Milch und Laktose

G – Sesamsamen

H – Nüsse

J – Erdnüsse

K – Eier

L – Lupine

M – Senf

N – Soja

O – Weich- und Schalentiere

Zur Info für Euch:

Das Dressing für unsere Henrys' Salate beinhaltet u.a.
Milchprodukte und Knoblauch.

Hier geht's zum flüssigen Genuß!



Aperitif

- Prosecco "Le Contesse Cuvée Extra dry 0,1 l – 4,3 Fl. 0,75 – 25,5
Prosecco Pinot Rosè Spumante Brut 0,1 l – 4,6 Fl. 0,75 - 27
Port-To (Portwein rot | Schweppes Tonic Water ⁵) 5,5
Aperol Spritz (Aperol ² | Prosecco | Soda) 5,6
Lillet Berry (Lillet blanc | Schweppes wild Berry⁵ | Prosecco) 5,8
Lady Gin (Gin | Schweppes wild Berry⁵) 6,2
Sherry (dry oder medium) 5cl – 4,5
Martini (bianco | rosso oder extra dry) 5cl – 4,5
Americana (Aperol ² | Martini Rosso | Schweppes Tonic Water⁵) - 5,2
Henrys Car – alkoholfrei (Limettensaft | Lime Juice | Maracujanektar |
Holunderblütensirup | Bitter Lemon ⁵) - 5,2

Bier vom Fass

Hat es euch geschmeckt – möchtet ihr unseren Köchen eine Freude machen?

Der kleine „König“ für das Küchenteam – König Pils 0,1 l – 1,0

- | | | |
|--|--------------|-------------|
| König Pils | 0,25 l - 2,5 | 0,4 l - 3,6 |
| Benediktiner Münchener Helles | | 0,5 l - 3,8 |
| Benediktiner Hefeweizen | 0,3 l - 2,6 | 0,5 l - 3,8 |
| Weizenradler | 0,3 l - 2,6 | 0,5 l - 3,8 |
| Henrys Radler (Münchener Helles/Schweppes dry Tonic ⁵) | | 0,5 l - 4,1 |

Flaschenbier

- Benediktiner alkoholfreies Hefeweizen Fl. 0,5 l - 3,8
Maisel's Weisse Dunkles Hefeweizen Fl. 0,5 l - 3,8
Maisel's Weisse Kristallweizen Fl. 0,5 l - 3,8
Welde No1 Pils alkoholfrei Fl. 0,33 l - 2,8
Welde Naturradler alkoholfrei Fl. 0,33 l – 3,00
Welde Naturradler Fl. 0,33 l – 3,2
Köstritzer Schwarzbier Fl. 0,5 l - 3,8
Kurpfalzbräu Ur Weizen Fl. 0,5 - 3,8

Alles ohne

Alwa Live medium oder naturell	Fl. 0,5l – 4,2
Alwa Love brewed Soda -Zitrone-Ingwer-Geschmack	Fl. 0,33 – 3,5
Coca Cola Light ^{2,3,4}	Fl. 0,33 l - 2,9
Schweppes Bitter Lemon ⁵	Fl. 0,2 - 2,9
Schweppes Tonic Water ⁵	Fl. 0,2 - 2,9
Orangina	Fl. 0,25l - 2,9
Coca Cola ²	0,3 l – 3,2
Fanta ²	0,3 l - 3,2
Spezi ^{2,4}	0,3 l - 3,2
Zitronenlimonade ³	0,3 l – 2,7

Saftschorlen mit... 0,3l

Apfelsaft (naturtrüb) 3,2

Orangensaft | Johannisbeernektar | pink Grapefruitsaft | Maracujanektar 3,4

Säfte 0,3l

Apfelsaft (naturtrüb) 3,6

Orangensaft | Johannisbeernektar | **Pink Grapefruitsaft** | Maracujanektar 4,2

¹ mit Konservierungsstoff; ² mit Farbstoff; ³ mit Süßungsmittel; ⁴ koffeinhaltig; ⁵ chininhaltig
Alle Preise Inklusivpreise

„Ein Mädchen und ein Gläschen Wein,
sind die Retter in der Not,
denn wer nicht trinkt und wer nicht
küsst, der ist so gut wie tot.“

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)



Weine im offenen Ausschank

Weiß

	Glas 0,2 l	Flasche
Zehntkeller Riesling QbA Weingut Naegele Hambach Pfalz Rassig-frisch mit einer balancierten Säure, 12,5% vol. Trocken	4,8	1,00l: 24
Riesling* feinherb, QbA Weingut GravinO Kürnbach Kraichgau Baden Auf Muschelkalk gewachsen. Selektive Handlese. Fruchtige und Knackige Mineralik mit belebendem Süße-Säure-Spiel. Speisebegleiter: asiatische Küche, Fisch, fruchtige Salate. 12%vol. Halbtrocken.	7,3	0,75l: 27
Zehntkeller Weißburgunder QbA Weingut Naegele Hambach Pfalz Am Heidengraben, passt hervorragend zu leichten Vorspeisen Und Fischgerichten, 13% vol. Trocken	5,2	1,00l: 26
Grauburgunder** QbA BIO Weingut Becker Malsch Kraichgau Baden Stoffiger, kompakter Grauburgunder. Schöne Nase nach Frucht und Terroir. Er überzeugt mit Cremigkeit und Tiefgang, beeindruckender Länge und vielschichtigem Finale. 13,5% vol. Trocken	6,3	0,75l: 23
Sauvignon blanc Weingut Emil Bauer Landau Pfalz Mit diesem Sauvignon blanc stehen reife, exotische Aromen von Stachelbeere und Zitrusfrüchten im Vordergrund. Trocken	5,5	1,00l: 27,5
Portugieser Weingut Naegele Hambach Pfalz Leichter, saftig, runder Rotwein 11% vol. feinherb	4,8	1,00l: 24
Dornfelder QbA Weingut Naegele Hambach Pfalz Füllig-weicher, harmonischer Wein mit tief dunkelroter Farbe. 12% vol. Trocken	5,2	1,00l: 26
Barbadillo Tinto Bodegas Barbadillo Vino de Tierra de Cadiz Andalusien Spanien Der Rotwein von Barbadillo wird aus den Sorten Tempranillo, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt. Er besitzt eine enorme Fruchtigkeit mit sanften Gerbstoffen und viel Schmelz. 13,5%vol. Trocken.	5,5	0,75l: 21

Rot

Dodici Mezzo IGP Vigne & Vine Primitivo del Salento/Vigne & Vini/Apulien/Italien Ein Primitivo mit ungewöhnlich niedrigem Alkoholgehalt von nur 12,5%, denn die Primitivo Traube kennt sonst Gradationen von 14% und mehr sehr schöne reife Fruchtaromen mit leicht süßlichen Noten, herrliche Schoko und Vanillearomen, sehr weich und balanciert, mit saftigem, fruchtbetontem Finale. 12,5%vol. Trocken.	5,8	0,75l: 21
Valentino Montepulciano d'Àbruzzo DOC Cantine Mucci Der aus 100% Montepulciano erzeugte Wein erhält seine tiefdunkle, ja fast schwarze Farbe durch eine relativ lange Maischegärung, die ihn zusammen mit der milden Säure voll und weich erscheinen lassen. Ein Wein des Südens, fleischig, geschmeidig und voller Saftigkeit. 13%vol. Trocken.	6,2	0,75l: 21,7
Blanc de Noir, Spätburgunder, QbA BIO Weingut Becker Malsch Kraichgau Baden Durch schnelles Abpressen der roten Trauben des Spätburgunders (Pinot Noir) gewinnt man deren weißen Saft, da der Farbstoff nur in den Beerenhäuten eingelagert ist. Grandiose Fruchtigkeit bei betörendem Schmelz. Ein Weißwein für Rotweintrinker oder ein Rotwein für Weißweintrinker. Weit mehr als nur ein attraktiver Kompromiss! 13,5%vol. Trocken.	6,3	0,75l: 23

Rosè

Rosé QbA Weingut Klenert Kraichtal Seine leuchtende Rosefarbe mit betörende Duft nach roten Früchten macht Freude und verlangt nach mehr. Mit seiner Leichtigkeit und Süffigkeit Ist dieser Rosè (aus Lemberger und Spätburgunder) ein Garant für wahren Genuss. 13%vol. fruchtig, trocken.	6	0,75l: 21
Portugieser Rosè QbA Weingut Nauerth-Gnägy Pfalz Dieser leicht fruchtige Rosèwein ist herrlich mild mit wenig Säure Und dezenten Erdbeertönen. Wunderschön unkompliziert schwingt Er sich am Gaumen entlang. Ein köstlich erfrischender Tropfen. 11%vol. Trocken.	5,1	1,00l: 25,5
Schwarzriesling Rosé QbA Weingut GravinO Kürnbach Kraichgau/Baden Gewachsen auf Löss-Lehm. Leicht, fruchtig und unkompliziert. Speisebegleiter: für jeden Anlass. 11%vol. Halbtrocken.	5,5	1,00l: 27,5

Weinschorle

Riesling Schorle, Rosé Schorle	3,1	5,2
Rotwein Schorle	3,2	5,3
Die Weine können Sulfite enthalten.		

Aus dem Weinkeller, nur am Stück.

Weiß

Weißburgunder** „Alte Reben“, QbA

Weingut Gravino | Kürnbach | Kraichgau | Baden

Auf Keuper, Lössehm gewachsen. Selektive Handlese. Die Trauben stammen aus Rebanlagen mit einem Mindestalter von 30 Jahren, diese stehen auf unterschiedlichen Lagen im Kraichgau. Der Traubenertrag wurde auf 70kg/ar gemindert. Exotische Früchte, elegante Säurestruktur, feiner Schmelz.

Speisebegleiter: kräftiger Käse, hellem Fleisch. 15,5%vol. Trocken 0,75l: 27,0

Chardonnay** QbA BIO

Weingut Becker | Malsch | Kraichgau | Baden

Herrlicher Apfelduft im Bukett, mit zarten floralen Noten. Am Gaumen Schöner Schmelz, viel Saft und ungemein harmonisch. Die perfekt ausgereifte Frucht wird begleitet von einem angenehmen Säurespiegel. 13,5%vol. Trocken. 0,75l: 24,0

Picpoul de Pinet Prestige AC, Domaine des Lauriers

Dieser Wein aus der autochthonen Rebsorte Picpoul besticht durch seine ungeweine Frische, die im Zusammenspiel mit der saftigen Frucht einen delikaten, süffigen Wein ergibt. Er ist das ganze Jahr über, ein idealer Begleiter zu Geflügel, Kalb, Fisch, Meeresfrüchten und selbst zu Salaten.

12,5%vol. Trocken. 0,75l: 22,0

Rosè

Pink

QbA | Weingut Tina Pfaffmann | Frankweiler | Rheinland-Pfalz

Aus der Rebsorte Sankt Laurent entsteht dieser delikate, super-saftige, nach Waldbeeren schmeckende Rosè.

Die erfrischende Säure ist bestens integriert und balanciert.

12,5%vol. Trocken. 0,75l: 24,0

Rot

Lemberger** „Alte Reben“ Rotwein QbA

Weingut GravinO | Kürnbach | Kraichgau | Baden

Gewachsen auf tonigem Lehm. Selektive Handlese. Die Trauben

Stammen aus Rebanlagen mit einem Mindestalter von 30 Jahren.

Verschnitt der Jahrgänge von 2015 und 2016. Schwarze Johannisbeere,
lang anhalten, unfiltriert gefüllt. 86 Pkt. Gault Millau, 88 Pkt. Eichelmann

Bilogischer Säureabbau, Reifung im gebrauchten Barriquefass.

Speisebegleiter: kräftigem Fleisch, würzigem Käse oder
in einer weinfreudigen Runde. 13,5%vol. Trocken. 0,75l – 27,0

Côtes du Rhône Réserve

Der Bestseller der Familie Perrin begeistert mit seiner herzhaften Frucht und Fleischigkeit am Gaumen. Die Grenache-Traubenkommen vom Stammsitz Grand P bois und die Syrah aus der Appellation Vinsobres. Ein klassischer Côtes du Rhône im besten Sinne: voller Charme attraktiv, enorm s ffig, mit feinen samtigen Gerbstoffen, mit genau dem richtigen Maß an Mineralität, dass man immer wieder probieren muss und neue Facetten entdeckt. So schön und Vollmundig kann Côtes du Rhône sein! Aus den Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre. 13,5%vol. Trocken. 0,75l – 28,0

Simsalabim

Weingut Ellermann-Spiegel | Kleinfischlingen | Pfalz

Die Cuvée Simsalabim wurde aus Cabernet, St. Laurent, Spätburgunder und Regent erzeugt und im Holzfass ausgebaut. Der Wein ist wunderbar fruchtbetont mit schönen Aromen von Johannisbeeren, Cassis, Kirschen, Heidelbeeren, Kakao und Nelken. Saftig mit zarter Würze. Samtig weich mit viel Charme. Trocken 0,75l – 23,0

**Der Weinkeller wird noch weiter ausgebaut –
freut euch auf mehr!**