

Zu Gast und doch Zuhause.  
Gehoben und doch bodenständig.

Entspannt geniessen  
und mittendrin erleben.  
Willkommen im Henriks.

Ihr Claas-Henrik Anklam  
und das Henriks-Team



# STARTERS

## APERITIF

€

<b>ORIGINAL JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	50g 24	100g 45
Vom reinrassigen Iberischen Schwein aus Eichelfütterung		
<b>LIGURISCHE TAGGIASCHE UND DE CARLO OLIVEN AUS APULIEN</b>	100g 9	
Schwarze, kernlose Oliven, grüne Oliven mit Kern		
<b>KNUSPRIGE COCA TRÜFFEL</b>	26	
Feiner Blätterteigboden, Frischkäse, italienischer Frühlingstrüffel		

## SALATE & CO

€

<b>SALAT HENRIKS</b>	18	
French Dressing, Wildkräuter, Blattsalate, Chicorée, Radieschen, Nüsse		
<b>SPINATSALAT</b>	18	
Rote Bete, Ziegenfrischkäse		
<b>HUMMER SALAT HENRIKS</b>	58	
½ Hummer, Wachtelei, Avocado, Limettendressing, Mango		
<b>TATAKI VOM TUNA</b>	29	
Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko		
<b>CRISPY TEMPURA-GARNELEN</b>	29	
Süßer Soja-Dip, Wasabi-Dip		
<b>TATAKI VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHSFILET</b>	29	
Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko		
<b>BURRATA DI BUFALA</b>	24	
Spargelsalat, Kräuteröl		
<b>BEEF CARPACCIO CIPRIANI</b>	28	
Parmesan Reggiano, Champignons		

## TATAR-SPECIALS

€

<b>BOEUF TATAR DE CHEF</b>	120g 28	180g 37
Klassisch, Crème Fraîche, Wachtelei, geröstetes Brot, Gurke		
<b>BOEUF TATAR VOM FREESISCH OCHS</b>	120g 31	180g 45
Cognac Hennessy X.O, geröstetes Brot		
<b>PIKANTES TUNA TATAR</b>	120g 28	180g 37
Yuzu, Sesam, Avocado, Shichimi		
<b>LACHS TATAR</b>	120g 28	180g 37
Senf-Dip, Pommes Allumettes, Crème Fraîche		
<b>HENRIKS TATAR ZWEIERLEI ODER DREIERLEI</b>		180g 38
Boeuf Tatar, Tuna Tatar oder Lachs Tatar		
<b>ROTE BETE TATAR</b>		26
Gegrillter Ziegenkäse, Aceto, italienischer Frühlingstrüffel		

## SUPPEN

€

<b>SPARGELSÜPPCHEN</b>	14
Backerbsen	
<b>HUMMERSUPPE</b>	18
Schlagrahm, Kronendill	
<b>HUMMERSUPPE</b>	68
mit ½ Hummer als Einlage, Kronendill	

## ALTONAER KAVIAR €

<b>IMPERIAL OSSETRA</b>	20g	50g	125g
<b>AQUAKULTUR</b>	55	138	340

Crème Fraîche, Blinis,  
Melba-Toast, Wachtelei

### **HENRIKS KAVIAR SPEZIAL ASPARAGUS** 60

Lauwarmer Stangenspargel, pochiertes Ei,  
15g sibirischer Kaviar, Sc Mousseline

### **SCHLEMMERSCHNITTE HENRIKS** 66

Boeuf Tatar, Crème Fraîche,  
Trüffelrührei, 15g sibirischer Kaviar

## AUSTERN €

### **FINES DE CLAIRE MARENNES** PRO STÜCK 6

Rote Bete-Vinaigrette,  
Tomaten-Meerrettich, Zitrone,  
Chesterbrot

### **GRATINIERTE MARENNES** PRO STÜCK 7,5

**AUSTER THERMIDOR**  
Hollandaise, Trüffel, Spinat,  
Cognac Hennessy X.O



## MEERESFRÜCHTE & CO €

### **OKTOPUS VOM GRILL CIPRIANI** 32

Limone, Kapern, Oliven, Meerfenchel

### **WILDGARNELEN VOM GRILL, GESCHÄLT** 41

Tomaten-Meerrettich, Aioli, Safran-Reis,  
Grill-Zitrone

### **HUMMER THERMIDOR (1 KG HUMMER)** 1/2 1/1

Süßkartoffel-Pommes, Hollandaise,  
Trüffel, Spinat, Cognac Hennessy X.O 66 132

### **HUMMER VOM GRILL (1 KG HUMMER)** 1/2 1/1

Süßkartoffel-Pommes, Aioli mit  
geröstetem Knoblauch, Cocktailsauce 58 116

### **HUMMER BURGER** 58

1/2 Hummer, Aioli, Chiffonade, Avocado,  
Süßkartoffel-Pommes

## PASTA, VEGETARISCH & VEGAN €

### **TRÜFFEL SPAGHETTINI** KLEIN GROSS

Italienischer Frühlingstrüffel,  
Parmesan Reggiano 30 42

### **RISOTTO PRIMAVERA** 28

Frühlingsgemüse, Morcheln, Kerbel

### **VEGETARISCHER BURGER** 26

#### **BEYOND MEAT**

Süßkartoffel-Pommes, Avocado, Cipriani

### **KICHERERBSEN FALAFEL** 24

Avocadotatar, Petersiliensalat  
Pita, Griechischer Joghurt

### **ARTISCHOCKE PRINCE DE BRETAGNE** 24

#### **AUS DEM SAFRANSUD**

Verschiedene Dips, Vinaigrette



## FLEISCH

<b>ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL</b>	38
Preiselbeeren, Zitrone, Gurkensalat, Bratkartoffeln mit Kalbsspeck	
<b>KALBSTAFELSPITZ PICANHA</b>	42
Grüner Spargel, Morchelrahm, Frühlingslauch, Kartoffel-Mousseline	
<b>RINDERFILETSPITZEN ROGAN JOSH</b>	39
Milde Currysauce, wilder Brokkoli, Perlzwiebeln, Jasminreis, Koriander	
<b>HENRIKS BBQ BURGER</b>	26
Barbecuesauce, smoked Cheddar, Avocado, Pommes Frites	

## GRILL FOR TWO

<b>TOMAHAWK CUT, JOHN STONE, IRLAND</b>	p.P	68
Ribeye, ca. 1150g Das Tomahawk ist ein Ribeye am langem Knochen. Es besteht aus drei Muskelsträngen und ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen.		

## GRILL FOR MORE

<b>CHATEAUBRIAND, HEIDE FÄRSENFILET</b>	p.P 250g	59
Zarter, feiner Geschmack		

Grill- und Ruhezeit mindestens 45 Minuten.  
Aus Qualitätsgründen bieten wir nur diese Garstufen an:  
rare, medium rare oder medium.

## GRILL

<b>POMMERSCHES RIND ENTRECÔTE DRY AGED</b>	300g	56
Fünfwöchige Reifung am Knochen		
<b>HEIDE FÄRSE FILETSTEAK</b>	250g	59
Gentlemans Cut, zarter, feiner Geschmack		
<b>FILET MIGNON</b>	180g	46
Ladies Cut, feiner Geschmack		
<b>FILET MIGNON TARTUFO</b>	180g	59
Frühlingstrüffel, Trüffelsauce		
<b>SURF AND TURF ½ HUMMER VOM GRILL UND FILET MIGNON</b>	104	
Süßkartoffel-Pommes, Cocktailsauce		

**GRILL- UND RUHEZEIT MINDESTENS 35 MINUTEN.  
ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR  
HENRIKS POMMES.**



# MAINS

## FISCH

	€
<b>NORDSEE SEEZUNGE MÜLLERIN</b>	79
Zerlassene Butter, Gurkensalat, Dillkartoffeln	
<b>YELLOW FIN TUNA STEAK VOM GRILL</b>	48
Avocadotatar, Süßkartoffelchips, Spinatsalat, Salsa Verde	
<b>FÄRÖER LACHSFILET VOM GRILL</b>	44
Gegrillter Römersalat, Forellenkaviar, Kartoffelpüree	
<b>ZANDERFILET GRENOBLER ART</b>	38
Blattspinat, Limone, Kapern, neue Kartoffeln	
<b>HENRIKS BOUILLABAISSE</b>	42
Safran-Knoblauch-Rouille, Crostini, Parmesan	

## TAGESFRISCHER FISCH

BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER.

## SAUCEN

	€
SAUCE BÉARNAISE	4
PFEFFERRAHMSAUCE	4
HENRIKS STEAK SAUCE	3
TRÜFFELROTWEINJUS	8
TRÜFFEL-MAYONNAISE	8
FRISCHE CHILI IN OLIVENÖL	3
KRÄUTERBUTTER	3
SPICY CHILI SAUCE	2
CHIMICHURRI	3

## BEILAGEN-SALAT

	€
RAHMGURKENSALAT	8
ROTE BETE SALAT	7
KLEINER GEMISCHTER SALAT	7
BRATKARTOFFELSALAT	10

## GEMÜSE

	€
ISEMARKT-GEMÜSE	7
BLATTSPINAT MIT MUSKAT	7
GRILLGEMÜSE	10
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	10
WALDPILZE	10

## BEILAGEN

	€
BRATKARTOFFELN MIT KALBSSPECK	7
HENRIKS TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE	12
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	8
HENRIKS POMMES	8
TRÜFFEL-POMMES	12
POMMES ALLUMETTES	8



# DESSERTS

## NACHSPEISE €

---

**BACKENSHOLZER DEICKKÄSE** 19  
Kuhrohmlch, 3 Monate gereift,  
Nüsse, Früchtebrot, Sanddorn Chutney

**HENRIKS COUPE DÄNEMARK** 15  
Hausgemachtes Vanilleeis,  
Schokoladensauce, Schlagrahm

**CRÈME BRÛLÉE TAHITI VANILLE** 15  
Beerenfrüchte

**RHABARBER-TARTE BOURDALOUE** 15  
Joghurteis

**FONDANT AU CHOCOLAT** 15  
Erdbeeren, Pistazieneis

**AFFOGATO AL CAFFÈ** 10  
Espresso, Vanilleeis

**SPAGHETTIEIS** KLEIN GROSS  
Vanilleeis, Erdbeersauce, 9 14  
Weiße Schokolade, Schlagrahm

**HAUSGEMACHTE PRALINEN** KLEIN GROSS  
Variation 18 24

## EIS & SORBET €

---

**TAHITI-VANILLE** 5

**PISTAZIE** 5

**JOGHURT** 5

**TAGES-EIS** 5

**ZITRONEN SORBET** 5

**ERDBEER SORBET** 5

## SÜSSWEIN EMPFEHLUNG €

---

2010 CHÂTEAU SUDUIRAUT,  
SAUTERNES 5cl 15

2021 DOMAINE CAUHAPÉ  
JURANÇON SÜSSWEIN 5cl 10



# COFFEE & TEA

## KAFFEE & TEE €

---

### SEEBERGER SPEZIALITÄTEN

Espresso 4

Espresso doppelt 6

Espresso Macchiato 5

Cappuccino 5

Kaffee 5

Latte Macchiato 5

### SAMOVA TEE

**HIGH DARLING** 5

Erstklassiger Darjeeling

**TEAM SPIRIT SPACE GRÜNTEE** 5

Grüntee, geschmacklich Lemongrass,  
Pfefferminze und Orangenschale.

**LOW RIDER SPACE GRÜNTEE** 5

Grüntee

**ORANGE SAFARI** 5

Rooibos, frei von Koffein

**GARDEN PARTY** 5

Früchte und Kräuter mit exotischen  
Kostbarkeiten.



## KÜMMEL

€

<b>HELBIG</b>	2cl	3
Hamburgs Kümmel		

## OBSTBRAND

€

<b>ZIEGLER</b>		
No 1	2cl	16
Williams	2cl	12
Gravensteiner	2cl	12
Schlehe	2cl	12

### ROCHELT

Williamsbirne	2cl	24
Rochelt Schwarze Ribisel	2cl	26
Schlehe	2cl	28
Gravensteiner	2cl	24
Wildpflaume	2cl	24
Weichsel	2cl	26
Kasteler Vogelbeere-Birne-Pflaume	2cl	26

### PASCALL

Framboise	2cl	5
-----------	-----	---

## COGNAC

€

### HENNESSY

V.S.O.P	2cl	7
X.O	2cl	13
Paradis	2cl	37
Paradis Impérial	2cl	85
Richard	2cl	140

## TEQUILA

€

Tequila Patron Añejo	2cl	8
El Jimador Blanco	2cl	9
El Jimador Reposado	2cl	10
Azul Plata	2cl	22
Azul Reposado	2cl	28
Don Julio 1942	2cl	24
Gran Patrón Platinum Blanco	2cl	22

## BRANDY

€

### GRAN DUQUE DALBA

Solera Gran Reserva	2cl	6
---------------------	-----	---

## ARMAGNAC

€

### FRANCIS DARROZE

Bas Armagnac 12 ans d'age	2cl	18
1971 Bas Armagnac	2cl	28

## CALVADOS

€

### PAPIDOUX

V.S.O.P.	2cl	6
XO	2cl	9

## GRAPPA

€

### BERTA

Berta Riserva del Fondatore Paolo Berta	2cl	28
---	-----	----

### NONINO

Grappa Chardonnay	2cl	7
Grappa Merlot	2cl	7
Grappa Prosecco	2cl	7
Grappa Riserva Imperiale MV	2cl	10

### JOSEPH DROUHIN

Marc de Borgogne	2cl	6
------------------	-----	---

## RUM

€

### RON ZACAPA

Solera 23 Gran Reserva Especial	2cl	8
---------------------------------	-----	---

### PYRAT

XO Reserve	2cl	6
------------	-----	---



## OFFENE WEISSWEINE €

<b>2023 GRÜNER VELTLINER KLASSIK FELS TROCKEN</b> Weingut Leth / Wagram	0,1L 5	0,2L 9
<b>2023 WEISSBURGUNDER TROCKEN</b> Julius Spital / Franken	0,1L 5	0,2L 9
<b>2023/24 HENRIKS GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Wittmann / Rheinhessen	0,1L 5	0,2L 10
<b>2022 BRAUNEBERGER J RIESLING TROCKEN</b> Fritz Haag / Mosel	0,1L 8	0,2L 16
<b>2023 SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b> Gunderloch / Rheinfront	0,1L 6	0,2L 12
<b>2023 SANCERRE AOC TROCKEN</b> Jean-Max Roger/ Loire	0,1L 7	0,2L 13
<b>2023 CHARDONNAY ERSTE LAGE KALKSTEIN TROCKEN</b> Künstler / Rheingau	0,1L 7	0,2L 13
<b>2023 CHABLIS TROCKEN</b> Domaine Jean-Paul & Benoît Droin / Burgund	0,1L 8	0,2L 16
<b>2023 ROCK ANGEL ROSÉ TROCKEN FRUCHTIG</b> Château D'Esclans / Côtes de Provence	0,1L 10	0,2L 19

## OFFENE ROTWEINE €

<b>2016 CHÂTEAU LA CARDONNE</b> Haut Médoc / France	0,1L 8	0,2L 15
<b>2019 BARBERA D'ALBA</b> Prunotto / Piemont	0,1L 7	0,2L 13
<b>2022 LE VOLTE</b> Tenuta Dell'Ornellaia / Toskana	0,1L 8	0,2L 15
<b>2021 IZADI TINTO CRIANZA</b> Artevino - Izadi D.O. Ca. Rioja / Spanien	0,1L 7	0,2L 13
<b>2021 ZINFANDEL</b> Beringer / Kalifornien	0,1L 8	0,2L 15
<b>2022 SPÄTBURGUNDER TRADITION</b> Weingut Künstler / Rheinhessen	0,1L 6	0,2L 12
<b>2022 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE</b> Château Montfauncon / Rhône	0,1L 5	0,2L 9
<b>2020 JACKALS RIVER PINOTAGE</b> Beaumont / Südafrika	0,1L 11	0,2L 21

## HENRIKS CUVEES €

<b>2023 WEISSBURGUNDER TROCKEN / NAHE, DÖNNHOFF</b>	0,75L	40
<b>2023 RIESLING TROCKEN / RHEINGAU, ROBERT WEIL</b>	0,75L	42
<b>2023 GRAUBURGUNDER WITTMANN</b>	0,75L	38





## WASSER

€

S. PELLEGRINO	0,25L	0,75L
	4	11
ACQUA PANNA	0,25L	0,75L
	4	11
VÖSLAUER STILL	0,25L	
	4	
VÖSLAUER PRICKELND	0,25L	
	4	

## SOFT DRINKS

€

COCA-COLA	0,20L	4,5
COCA-COLA ZERO	0,20L	4,5
FANTA	0,20L	4,5
BITTER LEMON	0,20L	4,5
GINGER ALE	0,20L	4,5
TONIC WATER	0,20L	4,5
SODA WATER	0,20L	4,5

## TONIC-SPECIALS

€

THOMAS HENRY	0,20L	5
FEVER TREE TONIC WATER	0,20L	5

## SOFT

€

<b>KLINDWORTH</b>	0,20L	4
Apfelsaft, klar		
Orange		
Rhabarber Nektar		
Kirsche		
Cranberry		
<b>SAFTSCHORLEN</b>	0,4L	6
Alle Säfte mit Mineralwasser als Schorle		
<b>FRISCH GEPRESSTE SÄFTE</b>		
Karottensaft	0,20L	6
Orangensaft	0,20L	8
Daily-Saft mit Crushed-Eis/ Früchten	0,30L	7



## BIER VOM FASS

€

<b>STAUDER PILS</b>	0,20L	0,30L
	3	4
<b>ERDINGER WEIZENBIER</b>	0,30L	0,50L
	4	6

## FLASCHENBIER

€

<b>STAUDER PILS</b>	0,33L
Alkoholfrei	4
<b>ERDINGER WEIZENBIER</b>	0,50L
Alkoholfrei	6



# CHAMPAGNER

## FRANKREICH

€

### CHAMPAGNER RUINART, REIMS

Ruinart Brut Rosé	0,1L	26
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,1L	26

"R" de Ruinart Brut		130
---------------------	--	-----

Ruinart Brut Rosé	½ Fl.	90
Ruinart Brut Rosé		175
Ruinart Brut Rosé, Magnum		360

Ruinart Blanc de Blancs	½ Fl.	90
Ruinart Blanc de Blancs		175
Ruinart Blanc de Blancs, Magnum		360
2004 Dom Ruinart Blanc de Blancs		495
2002 Dom Ruinart Rosé		510

### CHAMPAGNER MOËT & CHANDON

Brut Impérial		125
Brut Impérial, Magnum		250

Rosé Impérial		145
Rosé Impérial, Magnum		290
ICE Impérial Rosé		150

### CHAMPAGNER KRUG, REIMS

Grande Cuvée Brut		415
Krug Rosé		560

### CHAMPAGNER DOM PERIGNON, ÉPERNAY

2015 Dom Perignon		395
2008 Limited Edition Lenny Kravitz		725
2008 Dom Perignon, Magnum		890

2013 Dom Perignon Luminous Label		405
2010 Dom Perignon Luminous Label, Magnum		945
2009 Dom Perignon Rosé		645
2008 Dom Perignon Rosé, Magnum		1750
2004 Dom Perignon P2		875

### CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut		100
2006 Veuve Clicquot La Grand Dame		270

### CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, REIMS

Roederer Brut Premier Collection 245		145
--------------------------------------	--	-----

2008 Roederer Brut Premier		165
----------------------------	--	-----

Roederer Brut Premier, Magnum		300
Roederer Brut Premier, Doppelmagnum		615
Roederer Brut Premier, Methusalem		1300

2015 Brut Nature Philippe Starck		160
----------------------------------	--	-----

2015 Blanc de Blancs Brut		150
---------------------------	--	-----

2017 Roederer Rosé Vintage		165
2013 Roederer Rosé Vintage, Magnum		330

2015 Roederer Cristal Brut		450
2014 Roederer Cristal Brut, Magnum		945
2002 Roederer Cristal Brut, Methusalem		12500

2013 Roederer Cristal Rosé Brut		950
---------------------------------	--	-----

### CHAMPAGNER SALON

2002 Salon "Le Mesnil" Blanc de Blanc		1850
---------------------------------------	--	------

### CHAMPAGNER POL ROGER, ÉPERNAY

Pol Roger Brut Réserve		110
2015 Pol Roger Blanc de Blanc Brut		210
2015 Pol Roger Brut Rosé		175

### CHAMPAGNER JAQUESSON, DIZY

Jaquesson Cuvée No. 745		395
Jaquesson Cuvée No. 739 Magnum		

### CHAMPAGNER TAITTINGER

Brut Reserve		115
Brut Prestige Rosé		265
2008 Comtes De Champagne		

### CHAMPAGNER BOLLINGER

Special Cuvée		145
---------------	--	-----

### CHAMPAGNER DELAMOTTE

2007 Blanc de Blancs		110
Blanc de Blancs		100

### CHAMPAGNER LANSON

Black Label Brut		80
Rosé Label Brut		90

### CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK

Brut Réserve		125
Rosé Réserve		180

# SPARKLING WINE

## SEKT €

---

**HENRIKS SEKT** 33  
Trocken

**WEGELER SEKT** 69  
2015 Geheimrat "J" Riesling Sekt brut

**ILYS BLANC** 45  
Cremant de Loire Blanc brut

**ILYS ROSÉ** 45  
Cremant de Loire Rosé brut Cabernet

## RUINART SPECIAL €

---

**BLANC DE BLANCS** 0,1L 26

**BRUT ROSÉ** 0,1L 26

**CHAMPAGNER COCKATIL** 0,1L 28



HENRIKS