SPEISEKARTE TO GO

ALLE SPEISEN KÖNNEN ZUR ABHOLUNG BESTELLT WERDEN.

ALLE GERICHTE KÖNNEN TÄGLICH UNTER 040.288084280 ODER INFO@HENRIKS.CC VON 12-21 UHR BESTELLT WERDEN.*

SONDERWÜNSCHE GERNE ERFRAGEN.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!
EUER HENRIKS TEAM

MITTAGSTISCH

22. APRIL - 28. APRIL

HÄHNCHENSCHNITZEL 22 €
Pommes Frites, Gurkensalat, Preiselbeeren

HÜHNERFRIKASSEE 21 €
Spargel, Blattpetersilie, Butterreis

HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSÜLZE 22 €
Schnittlauchschmand, Salatherzen, Kartoffelstroh

MERGUEZ VOM GRILL 20 €
Rote Linsen, Brotchips, Dijon-Senf

BRATHERINGE IN WÜRZIGER MARINADE 22 €
Bratkartoffeln, Gemischter Salat, Remouladensauce

POUTINE DU BOEUF 24 €
Kartoffelecken, Rinderragout, Cheddar, Mixed Pickles, Meerrettich

KÖNIGSBERGER KLOPSE 20 €
Püree, Kapernsauce, Rote Bete

SELLERIESCHNITZEL 20 €
Bavaria Bluedip, Preiselbeeren, Coleslaw, Süßkartoffel Pommes

SEELACHSFILET VOM GRILL 26 €
Leipziger Allerlei, Kartoffelpüree

CAESAR SALAD 20 €
Römersalatherzen, Parmesan, Croûtons
Wahlweise: Rinderfiletspitzen, Hähnchenbrust, Garnelen oder Grillgemüse

HENRIKS SUPER BOWL 20 €
Couscous, Avocado, Nüsse, Ingwer, Radieschen, Erdberen, Spargel, Landkresse, Blaubeeren, Edamame, Passionsfruchtdressing

DESSERT

	€
TAGESDESSERT Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.	8
TAGESKUCHEN Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.	6

FRISCHE SÄFTE

	€
DAILY-SAFT Crushed-Eis und Früchte	0,30L 7
DETOX-SAFT Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	0,30L 5

STARTERS

APERITIF

	50g	100g
ORIGINAL JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA Vom reinrassigen Iberischen Schwein aus Eichelfütterung	24	45

	100g
LIGURISCHE TAGGIASCHE UND DE CARLO OLIVEN AUS APULIEN Schwarze, kernlose Oliven, grüne Oliven mit Kern	9

	€
KNUSPRIGE COCA TRÜFFEL Feiner Blätterteigboden, Frischkäse, italienischer Frühlingstrüffel	26

SALATE & CO

	€
SALAT HENRIKS French Dressing, Wildkräuter, Blattsalate, Chicorée, Radieschen, Nüsse	18
SALAT NIÇOISE Thunfisch, Nadelbohnen, Nizza Oliven, confierte Tomaten, Drillinge	21
HUMMER SALAT HENRIKS ½ Hummer, Wachtelei, Avocado, Limettendressing	58
TATAKI VOM TUNA Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko	29
CRISPY TEMPURA-GARNELEN Süßer Soja-Dip, Wasabi-Dip, Kimchi	29
TATAKI VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHSFILET Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko	29
BURRATINA Bärlauch, Tomatentatar, Nizza Oliven	24
BEEF CARPACCIO CIPRIANI Parmesan Reggiano, Landkresse	28
BEEF CARPACCIO TERIYAKI Enoki, Yuzo, Sesam, Sprossen	28

TATAR-SPECIALS

	120g	180g
BOEUF TATAR DE CHEF Klassisch, Crème Fraîche, Wachtelei, geröstetes Brot, Gurke	28	37
BOEUF TATAR VOM FREESISCH OCHS Cognac Hennessy X.O, geröstetes Brot	31	45
PIKANTES TUNA TATAR Yuzu, Sesam, Avocado, Shichimi	28	37
LACHS TATAR Senf-Dip, crispy Mais Fries, Crème Fraîche	28	37

	180g
HENRIKS TATAR ZWEIERLEI ODER DREIERLEI Boeuf Tatar, Tuna Tatar oder Lachs Tatar	38

	€
ROTE BETE TATAR Gegrillter Ziegenkäse, Thymianhonig, italienischer Frühlingstrüffel	26

SUPPEN

	€
SPARGELCREME SÜPPCHEN Kerbel, Profiteroles	12
SPARGELCREME SÜPPCHEN Büsumer Krabben, Kerbel, Profiteroles	18
TOMATEN CONSÓMME Basilikum Royal, Parmesan Cracker, Olivenöl	17

MAINS

ALTONAER KAVIAR

	20g	50g	125g	€
IMPERIAL OSSETRA AQUAKULTUR	55	138	340	

Crème Fraîche, Blinis,
Melba-Toast, Wachtelei

SPAGHETTINI SUVRETTA 70
Spaghettini al Limone, Räucherlachs Medaillon,
Babyspinat, Crème Fraîche,
15g sibirischer Kaviar

SCHLEMMERSCHNITTE HENRIKS 66
Boeuf Tatar, Crème Fraîche,
Trüffelrührei, 15g sibirischer Kaviar

AUSTERN

		€
FINES DE CLAIRE AUSTERN	PRO STÜCK	6

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

		€
GRATINIERTE FINES DE CLAIRE AUSTER THERMIDOR	PRO STÜCK	7,5

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

	½	1/1
HUMMER THERMIDOR (1 KG HUMMER)	66	132

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

	½	1/1
HUMMER VOM GRILL (1 KG HUMMER)	58	116

Süßkartoffel-Pommes, Aioli mit
geröstetem Knoblauch, Cocktailsauce

HUMMER BURGER 58
½ Hummer, Aioli, Chiffonade, Avocado,
Süßkartoffel-Pommes

PASTA

	KLEIN	GROSS	€
TRÜFFELRISOTTO	30	42	

Italienischer Frühlingstrüffel,
Parmesan Reggiano

RICOTTA-BÄRLAUCH CANNELLONI 29
Spinat, Paprika-Tomatensugo,
grüner Salat

VEGETARISCH & VEGAN

MEDITERRANES COUSCOUS 22
Artischocken, Zucchini, Korinthen,
Pinienkerne, Paprika, Harissa, Labneh

VEGETARISCHER BURGER BEYOND MEAT 26
Süßkartoffel-Pommes, Avocado, Cipriani

LAUWARMER STANGENSPARGEL 28
Gemüse Vinaigrette, pochiertes Ei,
Brioche Croûtons

ARTISCHOCKE PRINCE DE BRETAGNE AUS DEM SAFRANSUD 24
Verschiedene Dips, Vinaigrette

MAINS

FLEISCH

	€
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln, Gurkensalat	38
COQ AU VIN BLANC Rieslingsauce, Champignons, Frühlingslauch, Kartoffelschnee	35
RINDERFILETSPITZEN CHIMICHURRI Maispüree, Pimientos de Padron, Chilli, Röstzwiebeln	39
HENRIKS BBQ BURGER Barbecuesauce, smoked Cheddar, Avocado, Pommes Frites	26

GRILL FOR ONE

	€
FLANK STEAK TAGLIATA GREATER OMAHA BLACK ANGUS ca. 250g Das Flanksteak wird aus dem mageren Bauch des Rindes Geschnitten. In perfekter Harmonie zwischen Saftigkeit und Geschmacksintensität ist es ein echter Geheimtip.	52

GRILL FOR TWO

		€
TOMAHAWK CUT, JOHN STONE, IRLAND Ribeye, ca. 1150g Das Tomahawk ist ein Ribeye am langem Knochen. Es besteht aus drei Muskelsträngen und ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen.	p.P	58

GRILL FOR MORE

		€
CHATEAUBRIAND, HEIDE FÄRSENFILET Zarter, feiner Geschmack	p.P 250g	59

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

GRILL

		€
POMMERSCHES RIND ENTRECÔTE DRY AGED Fünfwöchige Reifung am Knochen	300g	56
HEIDE FÄRSE FILETSTEAK Gentlemans Cut, zarter, feiner Geschmack	250g	59
FILET MIGNON Ladies Cut, feiner Geschmack	180g	46
FILET MIGNON TARTUFO Frühlingstrüffel, Trüffelsauce	180g	59
SURF AND TURF ½ HUMMER VOM GRILL UND FILET MIGNON Süßkartoffel-Pommes, Cocktailsauce		105

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

Allergenkennzeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene.

MAINS

FISCH

	€
NORDSEE SEEZUNGE MÜLLERIN Zerlassene Butter, Gurkensalat, Dillkartoffeln	79
YELLOW FIN TUNA STEAK VOM GRILL RARE TAGLIATA Avocado, Wasabi, gelber Rettich, Frühlingsrollen	48
SCHOTTISCHES LABEL ROUGE LACHSFILET VOM GRILL Yuzu-Soja Beize, Teriyaki Béarnaise, Spinatsalat, Süßkartoffelchips	39
KABELJAUFILET AU PERSILLADE Spargelgemüse, Kerbelkartoffeln, Sauce Hollandaise	48
HENRIKS BOUILLABAISSE Safran-Knoblauch-Rouille, Crostini, Parmesan	42

TAGESFRISCHER FISCH

BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER.

SAUCEN

	€
SAUCE BÉARNAISE	4
PFEFFERRAHMSAUCE	4
HENRIKS STEAK SAUCE	3
TRÜFFELROTWEINJUS	7
TRÜFFEL-MAYONNAISE	7
WASABI-MAYONNAISE	3
KRÄUTERBUTTER	3
SPICY CHILI SAUCE	2
CHIMICHURRI	3

BEILAGEN-SALAT

	€
RAHMGURKENSALAT	8
ROTE BETE SALAT	7
KLEINER GEMISCHTER SALAT	7

GEMÜSE

	€
ISEMARKT-GEMÜSE	7
BLATTSPINAT MIT MUSKAT	7
GRILLGEMÜSE	10
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	10
CHAMPIGNONS PROVINCIAL	8
VICHY KAROTTEN	6

BEILAGEN

	€
BRATKARTOFFELN	6
HENRIKS TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE	12
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	8
HENRIKS POMMES	8
TRÜFFEL-POMMES	12
CRISPY MAIS FRIES	6

DESSERTS

NACHSPEISE

	KLEIN	GROSS
ROHMILCHKÄSE AUSWAHL Nüsse, Früchtebrot, Feigensenf	18	26
HENRIKS COUPE DÄNEMARK Hausgemachtes Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm		15
TONKA BOHNEN CRÈME BRÛLÉE Himbeersorbet		15
VALRHONA MOUSSE AU CHOCOLAT Passionsfrucht		15
LIMETTEN TARTE Kokoseis, Mango		15
FRISCHKÄSE MOUSSE Rhabarberkompott, Mandelhippe		16
HAUSGEMACHTE PRALINEN Variation	18	24

EIS & SORBET

	€
TAHITI-VANILLE	5
SAUERRAHM	5
KOKOS	5
TAGES-EIS	5
ZITRONEN SORBET	5
HIMBEER SORBET	5

SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

			€
2010	**CHÂTEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES**	5cl	15
2020	**DR LOOSEN WEHLENER SONNENUHR AUSLESE**	5cl	12

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 Erstklassiger Darjeeling	5
TEAM SPIRIT SPACE GRÜNTEE Grüntee, geschmacklich Lemongrass, Pfefferminze und Orangenschale.	5
LOW RIDER SPACE GRÜNTEE Grüntee	5
ORANGE SAFARI Rooibos, frei von Koffein	5
GARDEN PARTY Früchte und Kräuter mit exotischen Kostbarkeiten.	5

DIGESTIF

KÜMMEL

		€
HELBING		
Hamburgs Kümmel	2cl	3

OBSTBRAND

		€
ZIEGLER		
No 1	2cl	16
Williams	2cl	12
Gravensteiner	2cl	12
Schlehe	2cl	12
REISETBAUER		
Marille	2cl	8
Birne	2cl	8
Weichsel	2cl	8
Himbeer	2cl	15
NUSSBAUMER		
Vieille Prune	2cl	5
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 / Reposado	2cl	5

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
Celebrativa 30 Anni **LIMITED EDITION 239/500**	2cl	12
JOSEPH DROUHIN		
Marc de Borgogne	2cl	6

RUM

		€
RON ZACAPA		
Solera 23 Gran Reserva Especial	2cl	8
PYRAT		
XO Reserve	2cl	6

WINE

OFFENE WEISSWEINE

	0,1L	0,2L
2022 GRÜNER VELTLINER CRAZY CREATURE TROCKEN Weingut Malat / Kremstal	5	9
2022 WEISSBURGUNDER TROCKEN Julius Spital / Franken	5	9
2022 HENRIKS GRAUBURGUNDER TROCKEN Wittmann / Rheinhessen	5	10
2022 RIESLING TROCKEN Weingut Robert Weil / Rheingau	6	12
2022 SAUVIGNON BLANC TROCKEN Gunderloch / Rheinhessen	5	9
2022 SANCERRE AOC TROCKEN Jean-Max Roger/ Loire	7	13
2022 CHARDONNAY DOC TROCKEN Alois Lageder / Südtirol	6	11
2022 CHABLIS TROCKEN Domaine Jean-Paul & Benoît Droin / Burgund	8	16

OFFENE ROTWEINE

	0,1L	0,2L
2018 CHÂTEAU CISSAC Haut Médoc / France	8	15
2018 BRICCO LAGOTTO BARBERA D'ALBA Cantina del Nebbiolo S.C.A / Piemont	5	9
2021 LE VOLTE Tenuta Dell'Ornellaia / Toskana	8	15
2019 IZADI TINTO CRIANZA Artevino - Izadi D.O. Ca. Rioja / Spanien	7	13
2018 BAROSSA SHIRAZ Yalumba / South Australia	8	15
2021 SPÄTBURGUNDER TRADITION TROCKEN Weingut Fürst / Franken	6	12
2020 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE Château Montfauncon / Rhône	5	9
2018 RITME PRIORAT D.O.Q Bodega Acústic / Priorat	8	15

HENRIKS CUVEES

2022	**WEISSBURGUNDER TROCKEN / NAHE, DÖNNHOFF**	0,75L	38
2022	**RIESLING TROCKEN / RHEINGAU, ROBERT WEIL**	0,75L	40
2022	**GRAUBURGUNDER WITTMANN**	0,75L	35

Alle Weine enthalten Sulfite.

SOFTS

WASSER

			€
S. PELLEGRINO	0,25L	0,75L	
	4	11	
ACQUA PANNA	0,25L	0,75	
	4	11	
PERRIER	0,33L		
	5		
VITTEL	0,50L		
	6		

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

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

BEER

BIER VOM FASS

			€
STAUDER PILS	0,20L	0,30L	
	3	4	
ERDINGER WEIZENBIER	0,30L	0,50L	
	4	6	

FLASCHENBIER

		€
STAUDER PILS	0,33L	
Alkoholfrei	4	
ERDINGER WEIZENBIER	0,50L	
Alkoholfrei	6	

Allergenkennzeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene.

CHAMPAGNER

FRANKREICH

		€
CHAMPAGNER RUINART, REIMS		
Ruinart Brut Rosé	0,1L	24
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,1L	24
"R" de Ruinart Brut		130
Ruinart Brut Rosé	½ Fl.	85
Ruinart Brut Rosé		165
Ruinart Brut Rosé, Magnum		330
Ruinart Blanc de Blancs	½ Fl.	85
Ruinart Blanc de Blancs		165
Ruinart Blanc de Blancs, Magnum		330
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		
2003 Dom Perignon		550
2006 Dom Perignon, Limeted Edition		390
2008/09 Dom Perignon		390
2012/13 Dom Perignon		350
2008 Dom Perignon Magnum		700
2008 Dom Perignon Luminous Magnum		845
2008 Dom Perignon Luminous Label		390
2008 Dom Perignon Rosé Luminous Mag.		1600
2008 Dom Perignon Rosé		515
2002 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 242		145
2015 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
2015 Roederer Rosé Vintage		165
2013 Roederer Rosé Vintage, Magnum		330
2014 Roederer Cristal Brut		450
2006 Roederer Cristal Brut, Magnum		945
2002 Roederer Cristal Brut, Methusalem		12500
2012/13 Roederer Cristal Rosé Brut		850
CHAMPAGNER SALON		
2002 Salon "Le Mesnil" Blanc de Blanc		700
CHAMPAGNER POL ROGER, ÉPERNAY		
Pol Roger Brut Réserve		110
2015 Pol Roger Blanc de Blanc Brut		210
2015 Pol Roger Brut Rosé		175
2013 Sir Winston Churchill Brut		415
CHAMPAGNER JAQUESON, DIZY		
Jaquesson Cuvée No. 745		145
Jaquesson Cuvée No. 739 Magnum		325
CHAMPAGNER TAITTINGER		
Brut Reserve		105
Brut Prestige Rosé		115
2008 Comtes De Champagne		240
CHAMPAGNER BOLLINGER		
Special Cuvée		125
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		110
Rosé Réserve		145

SPARKLING WINE

SEKT

	€
HENRIKS SEKT Trocken	33
WEGELER SEKT 2015 Geheimrat "J" Riesling Sekt brut	45
ILYS BLANC Cremant de Loire Blanc brut	45
ILYS ROSÉ Cremant de Loire Rosé brut Cabernet	45

RUINART SPECIAL

		€
BLANC DE BLANCS	0,1L	24
BRUT ROSÉ	0,1L	24
CHAMPAGNER COCKATIL	0,1L	28

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Alle Schaumweine enthalten Sulfite.

HENRIKS