



**ALLE SPEISEN KÖNNEN ZUR ABHOLUNG BESTELT WERDEN.  
WENN ES UNSERE MITARBEITER-KAPAZITÄTEN ZULASSEN,  
LIEFERN WIR AUCH ZU IHNEN NACH HAUSE.  
FRAGEN SIE GERNE NACH.**

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

**SONDERWÜNSCHE GERNE ERFRAGEN.**

**WIR FREUEN UNS AUF EUCH!  
EUER HENRIKS TEAM**

\*LIEFERGEBIET: ROTHERBAUM, EPPENDORF, WINTERHUDE, PÖSELDORF,  
UHLENHORST, HARVESTEHUDE, HAFENCITY, HOHENFELDE, ST. GEORG.



# MITTAGSTISCH

18. OKTOBER - 24. OKTOBER

**HÄHNCHENSCHNITZEL 20 €**

Pommes, Gurkensalat, Moosbeeren

**HÜHNERFRIKASSEE 17 €**

Reis, Herbstgemüse

**GESCHMORTE RINDERROULADE 20 €**

Apfelrotkohl, Kartoffelkloß

**SEELACHS VOM GRILL 20 €**

Vierländer-Möhrengemüse, Safransauce, Kerbelkartoffeln

**PENNE ALL'ARRABBIATA 18 €**

Wildgarnelen vom Grill, Parmesan Reggiano

**KÖNIGSBERGER KLOPSE 17 €**

Püree, Kapernsauce, Rote Bete

**KALBSTAFELSPITZ 20 €**

Spitzkohl à la crème, Salzkartoffeln, frischer Meerrettich

**ENTENLEBER 17 €**

Kartoffelpüree, Apfelkompott, Balsamicosauce

**STECKRÜBENMUS 16 €**

Gebratener Schweinebauch, Senf

**HENRIKS SUPER BOWL 16 €**

Beluga Linsen, Kürbis, Avocado, Nüsse, Ingwer, Blaubeeren, Kale-Salad, Papaya, Granatapfelkerne, Rote Bete

**CAESAR SALAD 18 €**

Römersalatherzen, Parmesan, Croûtons  
Wahlweise: Rinderfiletspitzen, Hähnchenbrust, Garnelen oder Grillgemüse

## DESSERT €

**TAGESDESSERT 7**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

**TAGESKUCHEN 5**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

## FRISCHE SÄFTE €

**DAILY-SAFT 0,30L**

Crushed-Eis und Früchte 7

**DETOX-SAFT 0,30L**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter 5



# STARTERS

## APERITIF

€

**ORIGINAL JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA** 50g 100g  
20 38

Vom reinrassigen Iberischen Schwein aus Eichelfütterung

**LIGURISCHE TAGGIASCHE UND DE CARLO OLIVEN AUS APULIEN** 100g  
8

Schwarze, kernlose Oliven, grüne Oliven mit Kern

**KNUSPRIGE COCA TRÜFFEL** 24

Feiner Blätterteigboden, Frischkäse, italienischer Wintertrüffel

## SALATE & CO

€

**SALAT HENRIKS** 12

French Dressing, Wildkräuter, Blattsalate, Chicorée, Radieschen, Nüsse

**FELDSALAT** 14

Trüffelvinaigrette, Granatapfelkerne

**HUMMER SALAT HENRIKS** 48

½ Hummer (1 kg Hummer), Wachtelei, Mango, Joghurtdressing

**TATAKI VOM TUNA** 24

Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko

**CRISPY TEMPURA-GARNELEN** 24

Süßer Soja-Dip, Wasabi-Dip, Ingwer

**TATAKI VOM SCHOTTISCHEN LABEL** 24

**ROUGE LACHSFILET**

Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko

**FOIE GRAS PARFAIT** 34

Marillenröster, Muscovado-Zucker, Butter-Brioche

**BURRATA** 16

Tomaten-Fenchel-Sugo, Nizza Oliven

**CARPACCIO CIPRIANI** 20

Parmigiano Reggiano, Pinienkerne, Henriks Olivenöl

## TATAR-SPECIALS

€

**BOEUF TATAR DE CHEF** 120g 180g

Klassisch, Crème Fraîche, Wachtelei, geröstetes Brot, Gurke 21 27

**BOEUF TATAR VOM FREESISCH OCHS** 120g 180g

Cognac Hennessy X.O, geröstetes Brot 23 31

**PIKANTES TUNA TATAR** 120g 180g

Yuzu, Sesam, Avocado, Shichimi 21 27

**LACHS TATAR** 120g 180g

Senf-Dip, pikante Pommes Allumettes, Crème Fraîche 19 25

**HENRIKS TATAR** 180g

**ZWEIERLEI ODER DREIERLEI** 27

Boeuf Tatar, Tuna Tatar oder Lachs Tatar

**ROTE BETE TATAR** 20

Gegrillter Ziegenkäse, Honig, italienischer Wintertrüffel

## SUPPEN

€

**HOKKAIDO KÜRBISSUPPE** 10

Shiso Kresse, Kürbis Crunch

**WILDCONSOMMÉ** 14

Markklösschen, Pilze, Gemüse Brunoise, alter Port

## ALTONAER KAVIAR €

<b>IMPERIAL OSSETRA</b>	20g	50g	125g
<b>AQUAKULTUR</b>	49	125	299

Crème Fraîche, Blinis,  
Melba-Toast, Wachtelei

<b>KAVIAR SELECTION</b>	52
20g Forelle-, 20g Ljörom-, 20g Saibling- und 15g Sibirien, Pellkartoffeln, Crème Fraîche	

<b>SCHLEMMERSCHNITTE HENRIKS</b>	55
Boeuf Tatar, Crème Fraîche, Trüffelrührei, 15g sibirischer Kaviar	

## AUSTERN €

<b>SYLTER ROYAL AUSTERN</b>	PRO STÜCK	5
Rote Bete-Vinaigrette, Tomaten-Meerrettich, Zitrone, Chesterbrot		

<b>GRATINIERTE SYLTER ROYAL AUSTER THERMIDOR</b>	PRO STÜCK	8
Hollandaise, Trüffel, Spinat, Cognac Hennessy X.O		



## MEERESFRÜCHTE & CO €

<b>OKTOPUS VOM GRILL CIPRIANI</b>	27
Limone, Kapern, Oliven, Meerfenchel	

<b>500 GRAMM GERÖSTETE WILDGARNELEN, GESCHÄLT</b>	34
Tomaten-Meerrettich, Aioli, Safran-Reis, Grill-Zitrone	

<b>HUMMER THERMIDOR (1 KG HUMMER)</b>	1/2	1/1
Süßkartoffel-Pommes, Hollandaise, Trüffel, Spinat, Cognac Hennessy X.O	52	99

<b>HUMMER VOM GRILL (1 KG HUMMER)</b>	1/2	1/1
Süßkartoffel-Pommes, Aioli mit geröstetem Knoblauch, Cocktailsauce	48	94

<b>HUMMER BURGER</b>	48
1/2 Hummer, Aioli, Chiffonade, Avocado, Süßkartoffel-Pommes	

## PASTA €

<b>GNOCCHI</b>	KLEIN	GROSS
Italienischer Wintertrüffel	24	35

## VEGETARISCH & VEGAN €

<b>ARTISCHOCKE PRINCE DE BRETAGNE AUS DEM SAFRANSUD</b>	18
Verschiedene Dips, Vinaigrette	

<b>VEGETARISCHER BURGER BEYOND MEAT</b>	20
Süßkartoffel-Pommes, Avocado, Cipriani	

<b>KICHERERBSEN CURRY</b>	18
Gebackene Samosas, Koriander, Limone, Sesamreis	



# MAINS

## FLEISCH

	€
<b>ORIGINAL WIENER BIO KALBSSCHNITZEL</b> Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln, Gurkensalat	28
<b>GESCHMORTE OCHSENBACKE</b> Waldpilze, Selleriepüree, Barolojus	28
<b>RINDERFILETSPITZEN MASSAMAN CURRY</b> Thai Brokkoli, Sesam Reis	30
<b>HENRIKS CHEESEBURGER</b> Geräucherter Gouda, Avocado, Barbecue Sauce, Pommes Frites	21

## GRILL

	€
<b>POMMERSCHES RIND ENTRECÔTE DRY AGED</b> Fünfwöchige Reifung am Knochen	300g 46
<b>HEIDE FÄRSE FILETSTEAK</b> Gentlemans Cut, zarter, feiner Geschmack	250g 45
<b>FILET MIGNON</b> Ladies Cut, feiner Geschmack	180g 34
<b>FILET MIGNON ROSSINI</b> Foie Gras, Trüffel	180g 50
<b>SURF AND TURF ½ HUMMER VOM GRILL UND FILET MIGNON</b> Süßkartoffel-Pommes, Cocktailsauce	82

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

## GRILL FOR TWO

	p.P	€
<b>TOMAHAWK CUT, JOHN STONE, IRLAND</b> Ribeye, ca. 1150g Tomahawk ist ein Ribeye mit langem Knochen. Es besteht aus drei Muskelsträngen und ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen.	48	

## GRILL FOR MORE

	p.P 300g	€
<b>CHATEAUBRIAND, HEIDE FÄRSENFILLET</b> Zarter, feiner Geschmack	54	

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

## ENTE

	p.P	€
<b>BOKELHOLMER ENTE FÜR 2 PERSONEN</b> Rotkohl, Klöße, Sauce	45	



## FISCH

	€
<b>NORDSEE SEEZUNGE MÜLLERIN</b>	600g
Zerlassene Butter, Gurkensalat, Dillkartoffeln	62
<b>YELLOW FIN TUNA STEAK VOM GRILL RARE TAGLIATA</b>	250g
Yuzu, Ingwer, Wasabipüree	38
<b>SCHOTTISCHES LABEL ROUGE LACHSFILET VOM GRILL</b>	200g
Cipriani, braune Butter, Kapern, Limone, Kartoffelpüree	32
<b>HENRIKS BOUILLABAISSE</b>	30
Safran-Knoblauch-Rouille, Crostini, Parmesan	
<b>KABELJAUFILET VOM GRILL</b>	34
Senfsauce, Kerbelkartoffeln	

## 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

## BEILAGEN-SALAT

	€
RAHMGURKENSALAT	7
ROTE BETE SALAT	7
TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN	7
KLEINER GEMISCHTER SALAT	7

## GEMÜSE

	€
ISEMARKT-GEMÜSE	7
BLATTSPINAT MIT MUSKAT	7
GRILLGEMÜSE	9
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	9
WALDPILZE MIT JUNGEM LAUCH	8
VICHY KAROTTEN	6

## BEILAGEN

	€
BRATKARTOFFELN	5
HENRIKS TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE	9
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	7
HENRIKS POMMES	6
TRÜFFEL-POMMES	9
POMMES ALLUMETTES	6

# DESSERTS

## NACHSPEISE

€

**ROHMILCHKÄSE AUSWAHL** KLEIN GROSS  
Nüsse, Fruchtbrot, Feigensenf 14 20

**HENRIKS COUPE DÄNEMARK** 12  
Hausgemachtes Vanilleeis,  
Schokoladensauce, Schlagrahm

**STRUDELTEIG MILLE-FEUILLE** 14  
Weißes Schokoladen-Quarkmousse,  
frische Beeren

**BOURDALOUE BIRNENTARTE** 12  
Kaffee-Eis

**TAHITI-VANILLE CRÈME BRÛLÉE** 12  
Zwetschgenröster, Walnusseis

**HAUSGEMACHTE PRALINEN** KLEIN GROSS  
Variation 14 20

## EIS & SORBET

€

**TAHITI-VANILLE** 4

**KAFFEE** 4

**WALNUSS** 4

**TAGES-EIS** 4

**ZITRONEN-SORBET** 4

**HIMBEER-SORBET** 4

## SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

€

2010 CHÂTEAU SUDUIRAUT,  
SAUTERNES 5cl 15

2019 HASSELBACH MESSIDORE  
RHEINHESSEN 5cl 9

# COFFEE & TEA

## KAFFEE & TEE

€

### SEEBERGER SPEZIALITÄTEN

Espresso 4  
Espresso doppelt 5  
Espresso Macchiato 4,5  
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>HELBING</b>	2cl	3
Hamburgs Kümmel		

## OBSTBRAND

€

<b>ZIEGLER</b>		
No 1	2cl	13
Williams	2cl	9
Gravensteiner	2cl	9
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

Fine de Cognac	2cl	7
X.O	2cl	13
Paradis	2cl	37
Paradis Imérial	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

€

### ADRIEN CAMUT

Calvados Camut 6 Jahre	2cl	6
------------------------	-----	---

## 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 <b>LIMITED EDITION 239/500</b>	2cl	12

### MARC DE BORGOGNE

1993 Marc de Borgogne	2cl	6
-----------------------	-----	---

## RUM

€

### RON ZACAPA

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

### PYRAT

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





## OFFENE WEISSWEINE €

<b>2020 GRÜNER VELTLINER CRAZY CREATURE TROCKEN</b> Weingut Malat / Kremstal	0,1L 5	0,2L 9
<b>2020 WEISSBURGUNDER TROCKEN</b> Gunderloch / Rheinhessen	0,1L 5	0,2L 9
<b>2020 HENRIKS GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Wittmann / Rheinhessen	0,1L 5	0,2L 10
<b>2020 RIESLING TROCKEN</b> Weingut Robert Weil / Rheingau	0,1L 6	0,2L 12
<b>2020 SAUVIGNON BLANC TRADITION</b> Philipp Kuhn / Pfalz	0,1L 5	0,2L 10
<b>2019 SANCERRE LE CHÊNE DU ROY TROCKEN</b> Patrick Girault / Loire	0,1L 5	0,2L 10
<b>2018 FLEUR DU CAP CHARDONNAY TROCKEN</b> Stellenbosch / Südafrika	0,1L 7	0,2L 13
<b>2018 CHABLIS TROCKEN</b> Domaine Jean-Paul & Benoît Droin / Burgund	0,1L 8	0,2L 16

## OFFENE ROTWEINE €

<b>2012 CHÂTEAU LA CARDONNE</b> Médoc / France	0,1L 8	0,2L 15
<b>2020 LAVIGNONE BARBERA D'ASTI</b> Pico Maccario / Piemont	0,1L 5	0,2L 9
<b>2018 ZINFANDEL FOUNDERS' ESTATE</b> Beringer, Napa Valley, Kalifornien	0,1L 6	0,2L 11
<b>2017 IZADI TINTO CRIANZA</b> Artevino - Izadi D.O. Ca. Rioja / Spanien	0,1L 6	0,2L 12
<b>2019 CHOCOLATE BLOCK CABERNET SAUVIGNON</b> Franschhoek / Boekenhoutskloof	0,1L 11	0,2L 21
<b>2019 SPÄTBURGUNDER TRADITION TROCKEN</b> Weingut Fürst / Franken	0,1L 6	0,2L 12
<b>2018 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE</b> Château Montfaucon / Rhône	0,1L 5	0,2L 9
<b>2015 CORIMBO</b> Bodegas Roda / Ribera del Duero	0,1L 6	0,2L 12

## HENRIKS CUVEES €

<b>2020 WEISSBURGUNDER TROCKEN / NAHE, DÖNNHOFF</b>	0,75L	33
<b>2020 RIESLING TROCKEN / RHEINGAU, ROBERT WEIL</b>	0,75L	38
<b>2020 GRAUBURGUNDER WITTMANN</b>	0,75L	33
<b>2020 SAUVIGNON BLANC TRADITION PHILIPP KUHN / PFALZ</b>	0,75L	33
<b>2020 PHILIPPS ROSÉ PHILIPP KUHN / PFALZ</b>	0,75L	33



## WASSER

€

S. PELLEGRINO	0,25L 3	0,75L 9
ACQUA PANNA	0,25L 3	0,75L 9
PERRIER	0,33L 5	
VITTEL	0,50L 6	

## SOFT DRINKS

€

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

## TONIC-SPECIALS

€

THOMAS HENRY	0,20L	4
FEVER TREE TONIC WATER	0,20L	4

## SÄFTE

€

<b>KLINDWORTH</b>	0,20L	4
Apfelsaft, klar		
Orange		
Rhabarber		
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	6
Daily-Saft mit Crushed-Eis/ Früchten	0,30L	7



## BIER VOM FASS

€

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

## FLASCHENBIER

€

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



# CHAMPAGNER

## FRANKREICH

€

### CHAMPAGNER RUINART, REIMS

Ruinart Brut Rosé	0,1L	22
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,1L	22

"R" de Ruinart Brut		115
---------------------	--	-----

Ruinart Brut Rosé	½ Fl.	65
Ruinart Brut Rosé		125
Ruinart Brut Rosé, Magnum		235

Ruinart Blanc de Blancs	½ Fl.	65
Ruinart Blanc de Blancs		125
Ruinart Blanc de Blancs, Magnum		235
2004 Dom Ruinart Blanc de Blancs		250
2002 Dom Ruinart Rosé		510

### CHAMPAGNER MOËT & CHANDON

Brut Impérial		100
Brut Impérial, Magnum		210

Rosé Impérial		110
Rosé Impérial, Magnum		230
ICE Impérial Rosé		120

### CHAMPAGNER KRUG, REIMS

Grande Cuvée Brut		240
Krug Rosé		490

### CHAMPAGNER DOM PERIGNON, ÉPERNAY

1990 Dom Perignon		590
2003 Dom Perignon		550
2006 Dom Perignon, Limited Edition		390
2010 Dom Perignon		290

2008 Dom Perignon, Magnum		700
---------------------------	--	-----

2008 Dom Perignon Luminous Label		330
----------------------------------	--	-----

2006 Dom Perignon Rosé Luminous Label		530
2004 Dom Perignon Rosé		500

2002 Dom Perignon P2		750
----------------------	--	-----

### CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut		100
2006 Veuve Clicquot La Grand Dame		270

### CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, REIMS

Roederer Brut Premier		96
-----------------------	--	----

2008 Roederer Brut Premier		130
----------------------------	--	-----

Roederer Brut Premier, Magnum		230
Roederer Brut Premier, Doppelmagnum		400
Roederer Brut Premier, Methusalem		830

2006/09 Brut Nature Philippe Starck		150
-------------------------------------	--	-----

2009 Blanc de Blancs Brut		150
---------------------------	--	-----

2012 Roederer Brut Rosé Vintage		117
2010 Roederer Brut Rosé Vintage		250

2006/08 Roederer Cristal Brut		390
2006 Roederer Cristal Brut, Magnum		799
2002 Roederer Cristal Brut		9697

2006/07 Roederer Cristal Rosé Brut		730
------------------------------------	--	-----

### CHAMPAGNER SALON

2002 Salon "Le Mesnil" Blanc de Blanc		700
---------------------------------------	--	-----

### CHAMPAGNER POL ROGER, ÉPERNAY

Pol Roger Brut Réserve		100
2009 Pol Roger Blanc de Blanc Brut		190
2004 Pol Roger Brut Rosé		170
2006 Sir Winston Churchill Brut		320

### CHAMPAGNER JAQUESSON, DIZY

Jaquesson Cuvée No. 743		99
Jaquesson Cuvée No. 739, Doppelmagnum		450

### CHAMPAGNER TAITTINGER

Brut Reserve		97
Brut Prestige Rosé		107

2008 Comtes De Champagne		240
--------------------------	--	-----

### CHAMPAGNER BOLLINGER

Special Cuvée		100
---------------	--	-----

### 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		110

# SPARKLING WINE

## SEKT €

---

**HENRIKS SEKT** 33  
Trocken

**WEGELER SEKT** 45  
2011 Geheimrat "J" Riesling Sekt brut

**ILYS BLANC** 40  
Cremant de Loire Blanc brut

**ILYS ROSÉ** 42  
Cremant de Loire Rosé brut Cabernet

## RUINART SPECIAL €

---

**BLANC DE BLANCS** 0,1L 22

**BRUT ROSÉ** 0,1L 22

**CHAMPAGNER COCKATIL** 0,1L 24



HENRIKS