

# HENRYS No 2

## RESTAURANT – BISTRO – BAR – TERRASSE

### SUPPEN, SALATE UND VORSPEISEN

*Soups, Salads and Starters*

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING GERÖSTETEN KERNEN UND BAUERNBROT</b>	<b>4,50 €</b>
<i>SMALL MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING ROASTED SEEDS AND BREAD</i>	
<b>GROßER GEMISCHTER SALATTELLER MIT HAUSDRESSING GERÖSTETEN KERNEN UND BAUERNBROT</b>	<b>7,50 €</b>
<i>LARGE MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING ROASTED SEEDS AND BREAD</i>	
<b>GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN</b>	<b>5,50 €</b>
<i>ROASTED TURKEY BREAST</i>	
<b>BADISCHER WURSTSALAT AUS KALBSLYONER MIT ZWIEBELN, GEWÜRZGURKENSTREIFEN UND BROT...2/4/9</b>	<b>8,50 €</b>
<i>COLD MEAT SALAD WITH ONIONS, GHERKIN STRIPES AND BREAD</i>	
<b>CARPACCIO VOM ALLGÄUER RINDERRÜCKEN MIT BALSAMICOVINAIGRETTE, PFLÜCKSALAT, PINIENKERNE UND PARMESAN</b>	<b>14,50 €</b>
<i>CARPACCIO OF ALLGÄUER CATTLE BACK WITH BALSAMICO VINAIGRETTE, LETTUCE, PINE NUTS AND PARMESAN</i>	
<b>BRAUHAUSFLAMMKUCHEN MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN UND LAUCH</b>	<b>8,50 €</b>
<i>BREWERY FLAMING CAKES WITH BLACK WOOD HAM AND LEEK</i>	
<b>VORSPEISEN SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM BROTKORB</b>	
<i>WE SERVE HORS-D'OEUVRES WITH MIXED BREAD BASKET</i>	

**RUHETAGE: SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAGE**  
**WE ARE CLOSED ON: SATURDAY, SUNDAY, HOLIDAYS**

# HAUPTGÄNGE

MAIN COURSE

## BURGER UND STEAKS

BURGER AND STEAKS

hierfür verwenden wir ausschließlich

ALLGÄUER FÄRSEN BEEF 30 TAGE VORGEREIFT  
OHNE HORMONE UND ANTIBIOTIKA IN DER AUFZUCHT

ALLGÄUER HEIFERS BEEF 30 DAYS PREMATURED  
WITHOUT HORMONES AND ANTIBIOTICS IN THE REARING

**RINDERRÜCKEN MIT DREIERLEI DIPS UND KRÄUTERBUTTER** 23,50 €  
*CATTLE BACK WITH THREE DIPS AND HERB BUTTER*

**220G RUMPSTEAK IN ZITRONEN-PFEFFER-KRUSTE**  
**MIT COGNAC-RAHM-SAUCE** 23,50 €  
*220G OF RUMPSTEAK IN LEMON PEPPER CRUST WITH COGNAC CREAM SAUCE*

DAZU WAHLWEISE:

*IN ADDITION:*

**POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN ODER**  
**HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** 3,00 €  
*FRENCH FRIES, FRIED POTATOES OR HANDMADE SPAETZLE*

**MARKTGEMÜSE – VEGETABLE** 3,00 €

**COGNAC-RAHM-SAUCE – COGNAC CREAM SAUCE** 1,00 €

**UNSER FROSCHBÄCHELBURGER OFT KOPIERT, DOCH NIE ERREICHT**  
**200G RINDERHACKFLEISCH IM ROSMARINBRIOCHE,**  
**MIT GORGONZOLA, SELLERIEMAYONNAISE**  
**UND ZWIEBELMARMELADE** 10,90 €  
*HOMEMADE HAMBURGER 200G GROUND BEEF, FOCACCIA*  
*WITH GORGONZOLA CHEESE, CELERY MAYONNAISE AND ONION JAM*

**HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN** 8,70 €  
*HOMEMADE CHEESE-NOODLES WITH ROASTED ONIONS*

**SPAGHETTI IN KNOBLAUCHRAHM MIT**  
**GARNELEN UND KIRSCHTOMATEN** 14,50 €  
*SPAGHETTI WITH GARLICSAUCE, PRAWNS AND CHERRY TOMATOES*

..... **DARF'S EIN SÜßER „NACHGESCHMACK“ SEIN –**

**LAUWARMER SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEIS**  
*SMALL WARM CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICECREAM*  
€ 8,50

**ZU EINEM SÜßEM ABSCHLUSS**  
**1 ESPRESSO MIT EINEM KLEINEN DESSERT UND HAUSGEBÄCK**  
*TO A SWEET CONCLUSION*  
*1 ESPRESSO WITH A SMALL DESSERT AND HOME-MADE PASTRIES*  
€ 4,60

## UNSERE MONATS EMPFEHLUNGEN DER KÜCHENMANNSCHAFT

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT 3ERLEI DIPS <i>SWEET POTATO FRIES WITH THREE DIPS</i>	4,80 €
KRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE <i>BOUILLON WITH STRIP OF PANCAKE</i>	5,80 €
BLATTSALAT MIT KAMELISIRTEM ZIEGENKÄSE, WALNÜSSEN UND ZWETSCHGENCHUTNEY <i>GREEN SALAD WITH CARAMELISED GOAT CHEESE, WALNUTS AND CHUTNEY OF PLUMS</i>	11,50 €
SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN MIT ZWIEBELSCHMELZE UND KARTOFFELSALAT <i>SWABIAN RAVIOLIS WITH ONIONS AND POTATO-SALAD</i>	14,80 €
KNUSPRIG GEBRATENES WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES <i>WIENER SCHNITZEL (BREADCRUMBED AND FRIED VEAL SCALLOP) WITH FRENCH FRIES</i>	19,50 €
TORTELLINI IN WEISSWEIN – SAHNESOÛE MIT TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN <i>TORTELLINI WITH WHITE WINE SAUCE, TOMATOES, ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE</i>	12,80 €

\*\*\*\*\*

### **Zu Ihrer Speisewahl empfiehlt unser Serviceleiter Markus Saier**

<b>Baden Durbacher Plaelrain</b> <b>Weißburgunder, trocken</b> <b>Durbacher WG</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>Baden Schloss Neuweier</b> <b>Riesling, Trocken</b> <b>Weingut Robert Schätzle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Baden Affentaler No 1</b> <b>Merlot &amp; Sauvignon blanc, trocken</b> <b>Winzergenossenschaft Affental, Bühl</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,90</b>

**Weitere Weine finden Sie auf unserer Getränkekarte,  
gerne berät Sie Herr Saier dazu.**

\*\*\*\*\*

*Liebe Gäste, unsere Speisen können Allergene enthalten.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*