

# 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 –**

**VANILLE – PARFAIT MIT PORTWEIN ZWETSCHGEN**  
*VANILLE – PARFAIT WITH PORT PLUMS*  
**€ 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 €
KÜRBISRAHMSUPPE MIT KERNÖL <i>CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH SEED OIL</i>	5,20 €
BADISCHER SAUERBRATEN MIT BREITEN NUDELN UND PREISELBEEREN <i>BADISCHER SAUERBRATEN WITH BROAD NOODLES AND CRANBERRIES</i>	14,80 €
GEBRATENES ZANDERFILET AUF KARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE MIT PESTO <i>ROASTED PIKE-PERCH FILET ON MASHED POTATOES AND PUMPKIN WITH PESTO</i>	17,80 €
PANIERTES PUTENSCHNITZEL MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT <i>TURKEY ESCALOPE WITH POTATOS CUCUMBER SALAT</i>	13,80€
KÜRBIS-ZUCCHINI-PUFFER MIT RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICH AN SALAT-BUKETTE <i>PUMPKIN AND COURGETTI PANCAKE WITH SMOKE SALMON AND HORSERADISCH AN SALAD BOUQUET</i>	11,80 €

\*\*\*\*\*

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

<b>Baden 2017 Durbacher Plaelrain</b> <b>Weißburgunder, trocken</b> <b>frischer Wein, leicht fruchtig nach Apfel und Grapefruit.</b> <b>Passt gut zum gebratenen Zanderfilet</b> <b>Durbacher Winzergenossenschaft</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Baden 2017 No 1 Affentaler Merlot + Sauvignon blanc, trocken</b> <b>Feinduftig nach tropischen Früchten und Sauerkirschen</b> <b>Passt gut zu unseren Kürbis-Kartoffel Puffern mit Räucherlachs</b> <b>Winzergenossenschaft Affental, Bühl</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Baden 2016 Spätburgunder Alde Gott halbtrocken, trocken</b> <b>seine Aromen erinnern an Kirschen und Pflaumen,</b> <b>daher ein guter Begleiter zum Sauerbraten</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</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.*