



HENRICUS an der Frauenkirche

Early Dinner Menu

Täglich von 17:00 -18:00 Uhr

2 - Gang Menu 22,00 €

3 - Gang Menu 24,00 €

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen

Vorspeisen & Suppen

Starters & Soup

Bärlauchschaumsuppe mit gebratener Jacobsmuschel 8,50 €
Wild garlic soup with pan fried scallops

Spargelsuppe mit Crôutons und Räucherlachs 7,50 €
Asparagus soup with croutons and smoked salmon

Kleiner gemischter Salat mit Cherrytomaten und Hausdressing 6,50 €
Small mixed salad with cherry tomatoes and house dressing

Frühlingsalat mit gebratenem Zanderfilet und Pinienkernen 12,90 €
Mixed salad with pan fried pike perch and pine nuts

Wrap mit Frischkäse, Eisbergsalat und Tomate³ 11,50 €
wahlweise mit Räucherlachs, Trüffelschinken oder Vegetarisch
Wrap stuffed with cream cheese, lettuce and tomato
alternatively with smoked salmon or truffle ham or vegetarian

Gebratene Seawater Garnelen auf Kartoffel-Kressesalat 9,00 €
Small potato – cress salad with fried scampi

Pasta mit Trüffelbutter und Saitlingen 12,50 €
Pasta with truffle butter and mushrooms

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe	2 Konservierungsstoffe	3 Nitridpökelsalz
4Antioxidationsmittel	5 Geschmacksverstärker	6 Geschwefelt
7 Eisensalze	8 Gewachst	9 Süßungsmittel
10 Phosphate		



HENRICUS an der Frauenkirche

Hauptgerichte

Main course

Medaillons vom Landschwein mit Bärlauchpüree und Saitlingen 16,50 €
Medallions of pork filet with wild garlic potato mash and mushrooms

Kalbssteak auf gebratenem Spargelragout und Drillingen 21,90 €
Veal steak on pan fried asparagus ragout and young potatoes

**Rinderfilet im Panchetta mit gebratener Thymianpolenta^{3/4}
und Kaiserschoten^{2/3}** 22,90 €
Filet of beef with fried thyme polenta and snow peas

**Wolfsbarschfilet auf Tomaten Zucchini Gemüse und
gebackenen Reisbällchen** 19,90 €
Sea bass filet with tomato – zucchini vegetables and baked rice balls

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Balsamico Linsen 18,90 €
Pan fried pike perch filet on cream sauerkraut and balsamic lentils

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe	2 Konservierungsstoffe	3 Nitridpökelsalz
4 Antioxidationsmittel	5 Geschmacksverstärker	6 Geschwefelt
7 Eisensalze	8 Gewachst	9 Süßungsmittel
10 Phosphate		



HENRICUS
an der Frauenkirche

Desserts

Dessert

Limonen Creme Brûlée Lemon Creme Brûlée	5,20 €
Geschmorter Rhabarber mit Himbeeren und Vanille Eis Stewed rhubarb with raspberries and vanilla ice cream	6,50 €
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf Selection of cheese with fig honey	9,90 €

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe	2 Konservierungsstoffe	3 Nitridpökelsalz
4 Antioxidationsmittel	5 Geschmacksverstärker	6 Geschwefelt
7 Eisensalze	8 Gewachst	9 Süßungsmittel
10 Phosphate		



HENRICUS
an der Frauenkirche

Frühlings - Henricus

1. Gang

Gebratene Seawater Garnelen auf Kartoffel-Kressesalat

Pan fried Sea water prawns with potato – cress salad

2. Gang

Bärlauchsuppe mit Crôutons

Wild garlic soup with croutons

3. Gang

Wolfsbarschfilet auf Tomaten Zucchini Gemüse

Sea bass filet on tomato – zucchini vegetables

4. Gang

Kalbssteak auf gebratenem Spargelragout mit Drillingen

Veal steak on pan fried asparagus ragout and young potatoes

5. Gang

Limonen Creme Brûlée

Lemon Creme Brûlée

Unsere Weinempfehlung

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen

2011 Rosé

0,1 l – 3,80 €

0,75 l 24,70 €

als 5 Gang- Menü

59,00 € pro Person

als 3 Gang- Menü (2-4-5)

33,00 € pro Person