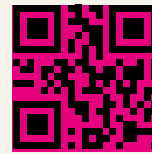
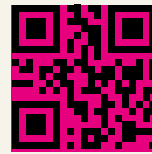




Scannen für
englische Version



Scannen für
dänische Version



Vorspeise

01. Bruschetta

8,10 EUR

Vier knusprig geröstete Ciabatta-Scheiben, belegt mit aromatischen Tomaten und frischem Knoblauch, verfeinert mit einem Hauch Olivenöl.

02. Tofe

8,70 EUR

Cremiger Weißkäse, mit saftigen Kirschtomaten in feinem Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken, serviert mit frischem Brot.

03. Gegrillte Garnelen

11,90 EUR

Zart gegrillte Garnelen in einer duftenden Mischung aus Knoblauch und Olivenöl, ergänzt mit Lauch und serviert mit frischem Brot.

04. Pizza Brot

7,10 EUR

Frisch aus dem Ofen mit Knoblauchsauce

05. Pizzabrötchen (4 Stück)

7,10 EUR

Hausgemachte, ofenfrische Brötchen gefüllt mit zart schmelzendem Käse und serviert mit feinwürziger Knoblauchsauce.

06. Hausgemachte Hühnersuppe

7,90 EUR

Täglich frisch zubereitet nach Art des Hauses – aromatisch, kräftig und wohltuend.

07. Hausgemachte Linsensuppe

7,90 EUR

Täglich frisch nach Hausrezept gekocht – herzhaft, würzig und reich an natürlichen Aromen.

Salat

08. Gemischte Salatplatte

8,50 EUR

Frischer, bunter Salat mit knackigen Gurken, süßen Cherrytomaten, milden roten Zwiebeln und einem hausgemachten Dressing.

09. Tonno Salat

12,90 EUR

Bunte Salatauswahl mit hochwertigem Thunfisch, knackigen Gurken, süßen Cherrytomaten, milden roten Zwiebeln und einem aromatischen Dressing.

10. Hähnchen Salat

12,90 EUR

Knackiger Salat, verfeinert mit zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen, knackiger Gurke, süßen Cherrytomaten, milden roten Zwiebeln und einem würzigen Dressing.

11. Garnelensalat

15,90 EUR

Frischer Salatteller mit saftig gebratenen Garnelen, knackiger Gurke, süßen Cherrytomaten, milden roten Zwiebeln und einem fein abgestimmten Dressing.

Informationen über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie über enthaltene Zusatzstoffe erhalten Sie in unserer Allergienekarte.

Pizza

- | | |
|---|-----------|
| 12. Margherita
Klassiker mit fruchtiger Tomatensauce und goldbraun geschmolzenem Käse. | 10,90 EUR |
| 13. Salami
Herzhafte Salami auf aromatischer Tomatensauce, überbacken mit fein schmelzendem Käse. | 13,90 EUR |
| 14. Hawaii
Fruchtig-herzhafte Kombination aus Tomatensauce, zartem Kochschinken, saftiger Ananas und geschmolzenem Käse. | 13,90 EUR |
| 15. Mozzarella
Tomatensauce, frische Tomaten, zarter Brokkoli und feiner Mozzarella - überbacken mit goldbraun geschmolzenem Käse. | 13,90 EUR |
| 16. Vegetarisch
Bunte Gemüsevielfalt: fruchtige Tomatensauce, zarter Brokkoli, goldgelber Mais, rote Zwiebeln und cremiger Weißkäse, vollendet mit zart schmelzendem Käse. | 15,90 EUR |
| 17. Spinaci
Aromatischer Spinat auf Tomatensauce, kombiniert mit knusprigen Chicken-Crossies, würzigem Weißkäse, einer feinen Knoblauchnote und Käse. | 15,90 EUR |
| 18. Madame
Zarter Kochschinken und Brokkoli auf Tomatensauce, verfeinert mit cremiger Sauce Hollandaise und Käse. | 15,90 EUR |
| 19. Al Tonno
Fruchtige Tomatensauce, hochwertiger Thunfisch, rote Zwiebeln und Paprika - harmonisch überbacken mit zart schmelzendem Käse. | 15,90 EUR |
| 20. Chef
Kräftiger Mix aus Salami, Gyros und Mais auf Tomatensauce, verfeinert mit cremiger Sauce Hollandaise und Käse. | 15,90 EUR |
| 21. Quattro Stagioni
Beliebte Kombination aus Salami, Kochschinken und Peperoni auf Tomatensauce, vollendet mit einer aromatischem Käse. | 15,90 EUR |
| 22. Chicken
Knusprige Chicken Crossies auf Tomatensauce, ergänzt durch pikante Jalapeños, cremiger Sauce Hollandaise und geschmolzenem Käse. | 15,90 EUR |
| 23. Marinara
Tomatensauce mit einer Auswahl feiner Meeresfrüchte, Knoblauch und Oliven überbacken mit zart schmelzendem Käse. | 17,90 EUR |
| 24. Garnelen
Saftige Garnelen auf Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch und cremiger Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse. | 17,90 EUR |
| 25. Henningsen
Fruchtige Tomatensauce belegt mit zartem Kochschinken, würziger Salami, roten Zwiebeln, frischen Champignons, knackiger Paprika, Piraten Peperoni und aromatischem Hackfleisch – vollendet mit geschmolzenem Käse. | 17,90 EUR |
| 26. Barbecue
Tomatensauce mit knusprigem Bacon, feurigen Jalapeños, roten Zwiebeln und aromatischem Hackfleisch, verfeinert mit rauchiger Barbecue-Sauce und überbacken mit zart schmelzendem Käse. | 17,90 EUR |
| 27. Kannibale
Kräftiger Fleischmix aus Kochschinken, Salami, Bacon, Gyros und würzigem Hackfleisch auf Tomatensauce, abgerundet mit cremiger Sauce Hollandaise und goldbraun geschmolzenem Käse. | 17,90 EUR |

Alle Extras auf Pizzen, wie z.B. Sauce Hollandaise etc.

2,00 EUR

von der Weide

Beilage frei wählbar aus Pommes, Bratkartoffeln oder Salat (Ausnahmen stehen bei den jeweiligen Gerichten.)

- | | |
|---|-----------|
| 28. Rumpsteak – 250 g | 29,90 EUR |
| Ausgewähltes Fleisch junger Rinder: kernig, zart und mit kleinem Fettrand für besondere Saftigkeit – perfekt gegrillt. Beilage nach Wahl. | |
| 29. Lammfilet – 200 g | 30,90 EUR |
| Zarter Lammlachstreifen aus dem besten Teil des Rückens – besonders mild, feinwürzig und herrlich saftig. Beilage nach Wahl. | |
| 30. Kalbsrückensteak | 27,90 EUR |
| Zartes Kalbsrückensteak, zusammen mit Champignons und roten Zwiebeln in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce geschwenkt. Beilage nach Wahl. | |
| 31. Hacksteak mit Feta | 18,90 EUR |
| Saftiges Hacksteak, herzhaft gewürzt und mit cremigem Feta gefüllt – ein besonders aromatisches Gericht. Beilage nach Wahl. | |
| 32. Schweinesteak | 20,90 EUR |
| Mageres, zart gegrilltes Schweinesteak, serviert mit frischen Champignons in einer cremigen Sahnesauce. Beilage nach Wahl. | |
| 33. Grillteller | 28,90 EUR |
| Ein kräftiger Mix vom Grill: saftiges Rindersteak, zartes Hähnchensteak und aromatisches Schweinesteak. Beilage nach Wahl. | |
| 34. Schnitzel paniert – 200 g | 15,90 EUR |
| Knusprig paniertes Schnitzel, serviert mit frischem Salat, cremiger Champignonsahnesauce und knusprigen Pommes. | |
| 35. Gyros | 17,90 EUR |
| Speziell für uns gewürztes, zartes Schweinegyros – serviert mit frischem Salat, knusprigen Pommes und cremig-würzigem Tzatziki. | |

Überbackenes aus der Pfanne

- | | |
|---|-----------|
| 36. Gemüsepfanne | 15,20 EUR |
| Bunte Mischung aus Blumenkohl, Champignons, Brokkoli, roten Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln – in aromatischer Tomatensauce geschwenkt und mit Käse goldbraun überbacken. Dazu servieren wir frisches Brot. | |
| 37. Nudelpfanne | 15,10 EUR |
| Rigatoni und Spaghetti in herzhaftem Zusammenspiel mit würziger Hackfleischsauce und cremiger Sauce Hollandaise – großzügig mit Käse überbacken. | |
| 38. Gyrosauflauf | 18,40 EUR |
| Zart gewürztes Gyros, überbacken mit cremiger Sauce Hollandaise und mildem Weißkäse – serviert mit frischem Salat und Brot. | |

aus dem Meer

39. Lachsfilet

25,90 EUR

Zart gebratenes Lachsfilet, serviert mit Nudeln und frischem Spinat, verfeinert mit einer cremigen Sahnesauce.

40. Kabeljaufilet

22,90 EUR

Saftig gebratenes Kabeljaufilet, begleitet von frischem Gemüse. Dazu servieren wir knusprige Pommes.

41. Schollenfilet

21,90 EUR

Goldbraun gebratenes Schollenfilet mit herzhaften Bratkartoffeln – auf Wunsch gern mit Speck verfeinert.

42. Calamari

15,90 EUR

Knusprig im Teig gebackene Tintenfischringe, serviert mit würziger Knoblauchsauce und frischem Salat.

43. Garnelen à la Henningsen

20,90 EUR

Aromatisch gebratenen Garnelen mit Cherrytomaten, Paprika und feiner Knoblauchnote – dazu frisches Brot und Salat.

44. Smoky Garnelen

20,90 EUR

Gebratene Garnelen mit Champignons und roten Zwiebeln, abgerundet mit einer rauchigen Cocktail-Sauce. Serviert mit knusprigen Pommes.

Pasta

45. Pasta mit Hähnchen

15,50 EUR

Rigatoni mit zarten Hähnchenstücken und frischem Brokkoli, geschwenkt in einer aromatischen Tomaten-Sahnesauce.

46. Spaghetti Carbonara

16,10 EUR

Spaghetti in einer cremigen Sahnesauce mit herzhaftem Bacon und Ei – eine beliebt-würzige Variante der klassischen Carbonara.

47. Lasagne

15,90 EUR

Hausgemachte Lasagne mit würziger Hackfleischsauce, zart geschichteten Nudeln und cremiger Bechamelsauce, großzügig mit Käse überbacken. Ein klassischer Ofengenuss.

48. Spaghetti mit Garnelen

19,40 EUR

Spaghetti mit saftig gebratenen Garnelen, frischen Tomaten und Knoblauch in aromatischer Tomatensauce – mit Käse goldbraun überbacken.

Burger

Alle Burger werden mit knusprigen Pommes als Beilage serviert.

49. Henningsen Cheeseburger

19,90 EUR

200 g saftiges Rindfleischpatty mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, aromatischem Cheddar-Käse und unserer hausgemachten Bургersauce – ein vollmundiger Burger-Genuss.

50. Henningsen Burger

19,90 EUR

200 g herzhaft gegrilltes Rindfleischpatty, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und unserer hausgemachten Bургersauce.

51. Henningsen Chickenburger

19,90 EUR

Knuspriges, saftiges Crunchy-Chicken-Patty mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und unserer hausgemachten Bургersauce.

Mini-Genießer

52. Chicken Nuggets mit Pommes

7,90 EUR

Knusprige Chicken Nuggets, serviert mit goldenen, frisch gebackenen Pommes.

53. Spaghetti mit Hackfleischsauce

9,90 EUR

Klassische Spaghetti mit einer würzigen Hackfleischsauce – ein Kinderliebling.

54. Kinderpizza

8,90 EUR

Kleine Pizza nach Wahl – mit Schinken oder Salami, mild belegt – perfekt für unsere kleinen Gäste.

Süßer Abschluss

55. Coupe Danmark

5,90 EUR

Cremiges Vanille-Eis, serviert mit Sahne und zarter Schokoladensauce.

56. Eistraum

6,20 EUR

Vanille-Eis mit frischer Sahne und heißen Himbeeren. Ein himmlisch warm-kalter Genuss.

57. Tiramisu

7,00 EUR

Klassisches italienisches Tiramisu – luftig, cremig und fein aromatisch.

58. Coco Ripieno

7,00 EUR

Erfrischendes Kokos-Eis, serviert in einer edlen Nussschale – ein exotisches Dessert-Highlight.

59. Tartufo Nocciola

5,90 EUR

Feines Haselnuss-Parfait mit karamellisierten Haselnüssen und knusprigen Baiserstückchen – intensiv nusszig und unwiderstehlich.

60. Kugel-Eis

2,50 EUR

Eine Kugel Eis nach Wahl: Vanille, Schokolade oder Erdbeere – klassisch, cremig und immer ein Genuss.

Alkoholfreie Getränke

61. Cola	0,2l	2,90 EUR
62. Cola	0,4l	4,20 EUR
63. Cola Zero	0,2l	2,90 EUR
64. Cola Zero	0,4l	4,20 EUR
65. Fanta	0,2l	2,90 EUR
66. Fanta	0,4l	4,20 EUR.
67. Sprite	0,2l	2,90 EUR
68. Sprite	0,4l	4,20 EUR
69. Spezi	0,2l	2,90 EUR
70. Spezi	0,4l	4,20 EUR
71. Mineralwasser	0,2l	2,90 EUR
72. Stilles Wasser	0,2l	2,90 EUR
73. Mineralwasser	0,7l Flasche	7,00 EUR
74. Stilles Wasser	0,7l Flasche	7,00 EUR

Säfte / Schorlen

75. Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,2l	3,10 EUR
76. Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,4l	4,50 EUR

Schweppes

77. Bitter Lemon	0,2l	3,50 EUR
78. Ginger Ale	0,2l	3,50 EUR
79. Wild Berry	0,2l	3,50 EUR
80. Tonic Water	0,2l	3,50 EUR

Bier vom Fass

81. Pils	0,3l	3,90 EUR
82. Pils	0,4l	4,90 EUR
83. Alsterwasser	0,3l	3,90 EUR
84. Alsterwasser	0,4l	4,90 EUR
85. Dunkles Bier	0,3l	3,90 EUR
86. Dunkles Bier	0,3l	4,90 EUR

Flaschenbier

87. Weißbier hell	0,5l	5,90 EUR
88. Weißbier dunkel	0,5l	5,90 EUR
89. Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,90 EUR
90. Pils alkoholfrei	0,33l	3,90 EUR

Heiße Getränke

104. Tee	Glas	2,60 EUR
105. Kaffee	Tasse	3,00 EUR
106. Schokolade mit Sahne	Glas	4,00 EUR
107. Milchkaffee	Cup	4,00 EUR
108. Cappuccino	Tasse	3,60 EUR
109. Espresso	Tasse	2,10 EUR
110. Latte Macchiato		4,00 EUR
111. Irish Coffee		5,90 EUR
[Kaffee mit Whiskey und Sahne]		
112. Tote Tante		5,90 EUR
[Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne]		



Aperitif

Serena Wines – Venetien – Italien

Prosecco Frizzante

DOC Treviso, trocken 0,6 l 6,- EUR
0,75 l 39,- EUR

Rebsorten: Glera. Strohgelbe Farbe mit feiner Perlage. In der Nase leichte Blumennoten und gelbe Früchte. Am Gaumen frisch und lebendig, ausgewogene Struktur und ein Hauch Restzucker im Abgang.

Aperol Spritz 7,90 EUR

Lillet Wild Berry 7,90 EUR

Lillet Maracuja 7,90 EUR

Andalö Spritz 7,90 EUR

Alkoholfreier Aperitif

Fine Spritz 7,90 EUR

Weißwein

Weingut Emmerich Koebern – Nahe

Das Liebchen, Cuvée Weiß,

Gutswein, Restsüß 0,2 l 7,90 EUR
0,75 l 26,- EUR

Rebsorten: Bacchus, Scheurebe, Riesling
Freche und sinnliche Weißweincuvée mit fruchtiger Restsüße. Eine leichte, verspielte Verführung mit aromatischer Frucht.

Weingut Kiefer – Baden

Rivaner QbA, Gutswein, feinherb

0,2 l 6,50 EUR
0,75 l 22,- EUR

Rebsorten: Bacchus, Scheurebe, Riesling.
Freche und sinnliche Weißweincuvée mit fruchtiger Restsüße. Eine leichte, verspielte Verführung mit aromatischer Frucht.

Weingut Kiefer – Baden

Grauburgunder Kabinett,

Gutswein, trocken 0,2 l 7,50 EUR
0,75 l 25,- EUR

Feiner Duft nach Quitten, Aprikose und Mandeln.
Am Gaumen voller Körper, weiche Fülle und harmonischer Nachhall.

Weißwein

Weingut Düringer – Baden

Weißburgunder Ihringer Winklerberg,

Gutswein, trocken 0,2 l 7,50 EUR
0,75 l 25,- EUR

Fruchtig, spritzig und frisch. Duft nach Äpfeln und Birnen, dazu feine Noten von Orangenblüten, Mandeln und einem Hauch Quitte. Elegant, harmonisch und rund mit zarter Grapefruitnote im Abgang.

Prodigio del Sole – Apulien

Pinot Grigio IGP, trocken 0,2 l 7,90 EUR
0,75 l 26,- EUR

Lebhaft und harmonisch mit saftigem Apfel und frischen Kräutern. Am Gaumen mit schmeichelndem Schmelz und klarer Fruchtaromatik.

Prodigio del Sole – Apulien

Chardonnay IGP, trocken 0,2 l 7,90 EUR
0,75 l 26,- EUR

Feinfruchtiger Chardonnay aus Apulien mit Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen reife Haselnuss, angenehmer Schmelz und harmonische Länge.

Weingut Düringer – Baden

Sauvignon Blanc Kabinett,

Gutswein, trocken 0,2 l 7,- EUR
0,75 l 24,- EUR

Feiner Duft nach Quitten, Aprikose und Mandeln.
Am Gaumen voller Körper, weiche Fülle und harmonischer Nachhall.

Weingut Kiefer – Baden

Rivaner QbA, Gutswein, feinherb

0,2 l 6,50 EUR
0,75 l 22,- EUR

Rebsorten: Bacchus, Scheurebe, Riesling.
Freche und sinnliche Weißweincuvée mit fruchtiger Restsüße. Eine leichte, verspielte Verführung mit aromatischer Frucht..

Roséwein

Prodigio del Sole – Apulien

Primitivo Rosato IGP, trocken 0,2 l 7,90 EUR
0,75 l 26,- EUR

Frischer Duft von Erdbeere, Brombeere und Johannisbeere. Am Gaumen aromatisch und fruchtig, mit einem harmonischen Süße-Säure-Spiel und leichter Würze im Nachhall.

Rotwein

Weingut Kiefer – Baden

Spätburgunder Freche Kaiserstühler,

Gutswein, feinherb 0,2l 7,50 EUR

0,75l 25,- EUR

Fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von reifen

Süßkirschen und Brombeeren. Zarte Tannine, leichte Röst-
aromen und ein harmonisch-weiches Mundgefühl.

Prodigio del Sole – Apulien

Merlot IGP, trocken 0,2l 7,90 EUR

0,75l 26,- EUR

Duftet nach dunklen Beerenfrüchten, Schwarzkirsche und
Pflaume mit einem Hauch Würze. Am Gaumen fruchtbetont,
vollmundig, mit feinen Tanninen und geschmeidigem
Abgang.

Prodigio del Sole – Apulien

Primitivo IGP, trocken 0,2l 7,90 EUR

0,75l 26,- EUR

In der Nase Pflaumen- und Kirschkonfitüre, dazu feine
Noten von Tabak und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig,
mit intensiver dunkler Frucht, seidiger Textur und perfekt
balancierten Tanninen.

Domaines Luc Pirlet – Languedoc

Cabernet Sauvignon & Merlot,

trocken 0,2l 7,50 EUR

0,75l 25,- EUR

Aromen von Brombeeren, Cassis und feiner Schokolade.

Am Gaumen rund und harmonisch, mit Noten kleiner roter
Waldfrüchte und weichem Tannin.

Tenuta Sassoregale – Toskana

Sangiovese Toscana,

trocken 0,2l 8,50 EUR

0,75l 29,- EUR

Rubinrot mit Aromen von Kirsche, Waldbeeren und
Gewürzen. Am Gaumen elegant und vollmundig mit seidigen,
fein eingebundenen Tanninen.

Weingut Kiefer – Baden

Freude Teilen, Cuvée Rot, lieblich/halb-

trocken 0,2l 6,90 EUR

0,75l 24,- EUR

Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen. Würzig, dazu süße
Waldbeeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere,
leichte Tabak-, rauchige und erdige Noten.

Kurze

91. Gin Mare 4 cl 5,20 EUR

92. Ouzo 2 cl 2,80 EUR

93. Wodka 2 cl 2,80 EUR

94. Aquavit 2 cl 2,80 EUR

95. Sambuca 2 cl 2,80 EUR

96. Bacardi 2 cl 2,80 EUR

97. Havana Club 4 cl 4,20 EUR

98. Whisky 2 cl 4,20 EUR

99. Jägermeister 2 cl 2,80 EUR

100. Ramazzotti 4 cl 3,80 EUR

101. Amaretto 2 cl 2,80 EUR

102. Baileys 4 cl 3,80 EUR

103. Frangelico 4 cl 3,80 EUR

