

Zu Gast und doch Zuhause.  
Gehoben und doch bodenständig.  
Entspannt geniessen  
und mittendrin erleben.  
Willkommen im Henriks.

Ihr Claas-Henrik Anklam  
und das Henriks-Team



# 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 ROUGE LACHSFILET** 24

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

### **KAVIAR SELECTION** 52

20g Forelle-, 20g Ljörom-, 20g Saibling-  
und 15g Sibirien, Pellkartoffeln,  
Crème Fraîche

### **SCHLEMMERSCHNITTE HENRIKS** 55

Boeuf Tatar, Crème Fraîche,  
Trüffelrührei, 15g sibirischer Kaviar

## AUSTERN €

### **SYLTER ROYAL AUSTERN**

Rote Bete-Vinaigrette, **PRO STÜCK** 5  
Tomaten-Meerrettich, Zitrone,  
Chesterbrot

### **GRATINIERTE SYLTER ROYAL** **PRO STÜCK** 8

**AUSTER THERMIDOR**  
Hollandaise, Trüffel, Spinat,  
Cognac Hennessy X.O



## MEERESFRÜCHTE & CO €

### **OKTOPUS VOM GRILL CIPRIANI** 27

Limone, Kapern, Oliven, Meerfenchel

### **500 GRAMM GERÖSTETE** 34

#### **WILDGARNELEN, GESCHÄLT**

Tomaten-Meerrettich, Aioli, Safran-Reis,  
Grill-Zitrone

### **HUMMER THERMIDOR (1 KG HUMMER)** 1/2 1/1

Süßkartoffel-Pommes, Hollandaise, **52 99**  
Trüffel, Spinat, Cognac Hennessy X.O

### **HUMMER VOM GRILL (1 KG HUMMER)** 1/2 1/1

Süßkartoffel-Pommes, Aioli mit **48 94**  
geröstetem Knoblauch, Cocktailsauce

### **HUMMER BURGER** 48

1/2 Hummer, Aioli, Chiffonade, Avocado,  
Süßkartoffel-Pommes

## PASTA €

### **GNOCCHI** **KLEIN** **GROSS**

Italienischer Wintertrüffel **24 35**

## VEGETARISCH & VEGAN €

### **ARTISCHOCKE PRINCE DE BRETAGNE** 18

#### **AUS DEM SAFRANSUD**

Verschiedene Dips, Vinaigrette

### **VEGETARISCHER BURGER** 20

#### **BEYOND MEAT**

Süßkartoffel-Pommes, Avocado, Cipriani

### **KICHERERBSEN CURRY** 18

Gebackene Samosas, Koriander, Limone,  
Sesamreis



## FLEISCH

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

## GRILL FOR TWO

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

## GRILL FOR MORE

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

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

## ENTE

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

Zubereitungszeit mindestens 45 Minuten.

## GRILL

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

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



## 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 Montfauncon / 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