



ESSEN IM HEINRICH

Unsere Gäste haben sich mehr Flexibilität bei der Auswahl Ihrer Speisen gewünscht. Das klassische Hauptgericht rückt zunehmend in den Hintergrund. In vielen Gesprächen, in denen wir die Idee zu den Tapas vorgestellt haben, trafen wir auf große Zustimmung – deshalb setzen wir dieses Konzept seit dem 01.05.2025 erfolgreich um.

Der Wunsch, sich einfach bei einem frisch Gezapften, einem Glas Wein oder anderen Getränken mit Freunden zu treffen – ohne gleich zu wissen, ob und was man essen möchte – steht dabei im Mittelpunkt.

Unsere Tapas haben, abgesehen von der Portionsgröße, nichts mit dem spanischen Original zu tun. Stattdessen sind sie eine *kreative Interpretation unserer Gerichte*, die wir bisher als Hauptgänge angeboten haben.

Natürlich *wird es auch weiterhin eine saisonale Karte mit ausgewählten Hauptgerichten geben* – aber bewusst reduziert. Unsere Küche ist kreativ, so regional wie möglich und voller Leidenschaft, um den Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Statt ausschließlich klassischer Gasthausküche bieten wir jetzt die Möglichkeit, ein buntes Menü aus vielen kleinen, abwechslungsreichen Gerichten zusammenzustellen. *Unsere Tapas laden zum Teilen ein – und bieten die Möglichkeit, auch mal etwas zu probieren, was man ansonsten vielleicht nicht bestellt hätte.*

KLEINE HILFE

1-2 Tapas = Vorspeise
2-3 Tapas = Hauptgericht

Die Gerichte werden serviert und in Schalen auf den Tisch gestellt – gerne auch zum Teilen und Ausprobieren. Jeder Gast erhält einen eigenen Teller, und jeder darf sich nehmen, was er mag.



VORWEG

BROTKORB Aioli / Oliven	7.5
KÜRBIS-CURRYSUPPE Petersilie / Scheibe Brot	8.9
ANTIPASTI Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli	10.5

HAUPTSPEISEN & BRAUNKOHL

RINDERROULADE Spätzle / Rotkohl	23.5
½ ENTE Kartoffelklöße / Rotkohl	27.5
DEFTIGER BRAUNKOHL MIT DRILLINGEN zusätzlich mit 1 Bregenwurst (frisch oder geräuchert) & 1 Scheibe Kasseler	16.5 19.5
Wurst extra	4.5
Kasseler extra (ca. 120 gramm)	5.5
BRAUNKOHL SATT mit Drillingen, 2 Bregenwürsten (frisch oder geräuchert) & 1 Scheibe Kasseler	29.0

*Fragen Sie gerne nach unseren
Tagesempfehlungen!*



TAPAS VEGETARISCH & VEGAN

WARMER ZIEGENKÄSESTRUDEL Rucola / Beerenchutney	7.0
RÖSTI-STICKS Sourcream	6.5
ROTE BEETE FALAFEL -VEGAN- Couscous-Salat / Guacamole	7.5
KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln / Lauch	7.5
SPINATKNÖDEL Pilzrahm/ Pflaumenbalsamico	7.5
STEINPLIZRAVIOLI Salbei-Weißweinbutter / Rucola / Kirschtomate	8.5
SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN - Gemüse / Mango-Curry-Dip	7.5
"KANARISCHE" KARTOFFELN Meersalz / Mojo Verde	7.0
HEINRICH-SALAT Gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne <u>zzgl. Ziegenkäse:</u>	10.0 4.5



HEINRICH TAPAS

GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN MÖGLICH Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian	6.5 / 8.5
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere	8.5
RINDFLEISCH DUMPLING Theriyaki Sauce / Kresse	9.5
STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE Cole-Slaw / BBQ-Dip	8.5
FRIKADELLE Jus / Bayrisch-Kraut	7.0
FLAMMKUCHEN Klassisch Elsässer Art / auch vegetarisch möglich	9.5
RINDERBÄCKCHEN Kartoffelpüree / Portweinjus	10.5
KIBBELINGE Feldsalat / Remoulade	8.5
KONFIERTER SCHWEINEBAUCH Asiatischer Spitzkohl / Chili-Dip	9.5

DAS SÜßE DANACH

Genießen Sie unsere Desserts z.B. mit Heißgetränken von Heimbs.

APFEL-CRUMBLE Vanilleeis	8.5
KAISERSCHMARRN Apfelmus / Puderzucker	10.0
QUARKCREME Vanille / Kirschen	8.5



PRICKELNDES

TRAUBENSECCO "H4" -100% ALKOHOLFREI-	0.2l	6.9
Rheinhessen, Weingut Julius	0.75l	21.5
100 % Traubensaft aus Scheurebe/Rivaner mit Kohlensäure versetzt		
CAPESECCO ROSÉ	0.1l	4.5
Südafrika, Simonsvlei - Western Cape	0.75l	21.5
Saftig, spritzig, einladend duftig, Sommer pur	Im Glas auf Eis	6.0
ROSÉ SEKT BRUT	0.75l	34.0
Rheinhessen, Weingut Julius		
Feinperlig mit Aromen von Erdbeeren, zarter Schmelz		

APERITIF

BALLERINA	8.5
Lillet Blanc / Trockener Wermut / Ginger Ale / Limettenschnitz / Minze	
LOUISE	8.5
Crème de Cassis / Limettensaft / Johannisbeersaft / Prosecco / Soda	
APEROL SPRITZ	8.5
Aperol / Prosecco / Soda / Orangenschnitz	
HUGO	8.5
Holunderblütensirup / Limettensaft / Prosecco / Soda / frische Minze	
LIMONCELLO SPRITZ	8.5
Limoncello / Prosecco / Soda	
SARTI SPRITZ	8.5
Sarti / Prosecco / Soda	



WEIßWEINE

Sofern nicht anders angegeben sind alle Weine trocken.
Alle Weine auch zum mitnehmen zum "to go"-Preis

SCHILLERNDE DIVA, GRAUBURGUNDER	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	26.0
Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Fruchtiger Abgang.		
H1 - SAUVIGNON BLANC - GENUSSWEINE	0.2l	8.0
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.5
Aromen von Holunder und saftigen gelben Früchten in der Nase. Toller Trinkfluss, langer Nachhall.		
H2 - WEISSBURGUNDER - GENUSSWEINE	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Aromen von weißem Pfirsich und gelber Birne. Cremig mit vielschichtigem Schmelz.		
H3 - RIESLING - GENUSSWEINE	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Ausbalanciertes Säureverhältnis. Aromen von Pfirsich und Apfel.		
RIESLING - FEINHERB	0.2l	7.9
Pfalz, Lucashof	0.75l	27.0
Am Gaumen saftig, mit leichter Restsüße. Wunderbarer Trinkfluss bei perfekter Balance zwischen Süße und Säure.		
GRÜNER VELTLINER "MUSCHELKALK"	0.75l	27.0
Österreich, Weingut Gmeinböck Fruchtaromen nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, leicht blumigen Noten und einem angenehmen Veltliner-"Pfeffer". Trinkfreude pur.		
SAUVIGNON BLANC	0.2l	7.9
Südafrika, Western Cape, Du Toitskloof	0.75l	27.0
Grasige Kopfnote, sanfte Stachelbeeraromen und feine Mineralität. Im Abgang frische Zitrusaromen.		
LUGANA	0.2l	8.5
Gardasee, Casello Bondini D.O.P.	0.75l	29.0
Frische und Frucht zu jeder Gelegenheit. Noten von Birne Akazie und reifen Apfel machen Lust auf mehr.		
BLANC DE NOIR	0.2l	8.2
Pfalz, Lucashof	0.75l	28.0
In der Nase rote Früchte, am Gaumen überzeugt erfrischende Säurestruktur. Spätburgundertrauben, direkt weiterverarbeitet und weiß gekeltert.		



ROSÉWEINE

ROSÉ CUVÉE LA CROIX BELLE

Languedoc, Frankreich, Caringole

Unser Klassiker. Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Saftig-fruchtiger Abgang. Auch als Schorle sehr erfrischend.

0.2l 7.9

0.75l 27.0

GUTSWEIN ROSÉ, HALBTROCKEN

Pfalz, Lucashof

Leichter, säurearmer Wein, der sich mit einem außergewöhnlich fruchtigen, frischen Bukett präsentiert. Aromen von Himbeeren.

0.2l 7.9

0.75l 27.0

ROTWEINE

PRIMITIVO DI PUGLIA

Italien, Apulien

Tiefrot mit angenehmer Würze, langanhaltende Struktur. Eleganz und kraftvolle rote Beeren im Geschmack.

0.2l 8.5

0.75l 28.5

ZWEIGELT

Österreich, Weingut Gmeinböck

Tiefes Rot, saftige Kirscharomen und eine feine Zimtnote. Feine Säure verleiht dem Wein trotz seines kräftigen Körpers einen guten Trinkfluss.

0.2l 8.0

0.75l 28.0

SYRAH "TOFFEE CHUNK"

Südafrika, Western Cape, Simonsvlei

In der Nase entfaltet sich eine spannende Kombination aus Beeren, Pfeffer und Rauch, der Gaumen wird mit einem Hauch von Karamell verwöhnt.

0.2l 8.5

0.75l 29.0

CUVÉE RUBEO

Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt

Beerenaromen und leichter Veilchenduft, gehaltvoll und doch weich im Abgang.

0.2l 7.9

0.75l 27.0

H5 - ROTWEINCUVÉE - GENUSSWEINE

Rheinhessen, Weingut Georg Julius

Rubinrot. Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Im Geschmack sehr geschmeidig.

0.2l 7.9

0.75l 27.0



FASSBIERE

Heinrich Lager - unfiltriert

Naturtrübes Lager mit frischer Hopfennote & malzigem Charakter.

0.3 L **3.6**

0.5 L **5.3**

Heinrich Hell

Fruchtig, goldgelb. Milde Hopfenfarbe, vollmundige, süffige Note.

0.3 L **3.6**

0.5 L **5.3**

Lübzer Pils

Pilsener mit ausgewogener Hopfen-Malz-Mischung, mild-herb im Geschmack.

0.4 L **4.5**

Duckstein Original Bierspezialität

Obergärige Spezialität mit feinen Karamell- & Röstnoten.

0.3 L **4.5**

Duckstein Weizen

Intensiv aromatisch. Fruchtnoten von Banane und malzige Süße.

0.5 L **5.5**

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweißbier

Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei

0.5 L **5.2**

Alkoholfreies Bier

Wechselnde Sorten.

0.33 L **3.5**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Harzburger

Mit Kohlensäure oder Still.

0.25 L **2.9**

0.75 L **5.9**

Unser Afri/Bluna Sortiment

Cola, Cola Zuckerfrei, Cola-Mix, Orange, Zitrone

0.2 L **3.0**

Bio-Schorlen von Fritz

Apfel & Rhabarber

0.2 L **3.5**

Vitamalz

Das erfrischende Original.

0.33 L **3.5**

Säfte und Nektare

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere etc.

0.3 L **4.0**

Schorlen

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere etc.

0.3 L **3.9**

0.5 L **5.0**

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

0.3 L **3.9**



SPIRITUOSEN

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	4.5
Hennessy V.S	2 cl	6.5
Hennessy XO	2 cl	11.5

GRAPPEN VON MAZADRO

Trentina Morbida	2 cl	5.5
Diciotto Lune	2 cl	5.5
Amarone	2 cl	7.5

GIN (Tonic + 3.5)

Bombay Sapphire	4 cl	6.0
Gin Mare	4 cl	7.0
Hendrick's	4 cl	8.0
Monkey 47	4 cl	10.0
Tanqueray	4 cl	6.0
Tanqueray 10	4 cl	7.0

RUM (Cola + 3.5)

Havana Club 3 Jahre	4 cl	4.8
Havana Club 7 Jahre	4 cl	7.5

PORTWEIN

Rot	5 cl	5.0
-----	------	-----

"ALTE BRÄNDE" VON PRINZ

Mild, fruchtig-süß & feiner Holzfassnote		
Birne / Marille		
Haselnuss / Waldhimbeere	2 cl	4.8

KRÄUTER/BITTER

Jägermeister	2 cl	3.0
Ramazotti	2 cl	3.0
Averna	2 cl	3.0
Fernet	2 cl	3.0

SONSTIGE SPIRITUOSEN

Linie	2 cl	2.8
Jubi	2 cl	3.5
Ouzo	2 cl	2.6
Sambuca	2 cl	2.6
Bailey's auf Eis	4 cl	4.8
Berliner Luft	2 cl	2.8

VODKA (Lemon + 3.5)

Absolut Vodka	4 cl	5.5
Three Sixty	4 cl	5.5



KAFFEE & TEE

KAFFEE

Mit feinsten Crema.

Tasse 2.9

Pott 4.2

ESPRESSO

Stark und schwarz.

2.4

DOPPELTER ESPRESSO

Doppelter Genuss.

3.2

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso mit einem Schuss heißem Milchschaum.

3.2

CAPPUCCINO

Der Klassiker, Espresso mit heißer Milch und Milchschaum.

3.5

MILCHKAFFEE

Kaffee mit viel heißer Milch aufgegossen.

4.2

LATTE MACCHIATO

Heiße Milch mit einem Schuss Espresso, gekrönt mit Milchschaum.

4.2

KÄNNCHEN TEE

Diverse Teesorten wie z.B. Grün / Schwarz / Früchte / Rooibos

4.9