



HEINRICH
...einfach ankommen!

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.



HEINRICH
...einfach ankommen!

VORWEG

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

HAUPTSPEISEN & BRAUNKOHL

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

*Fragen Sie gerne nach unseren
Tagesempfehlungen!*



TAPAS

VEGETARISCH & VEGAN

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



HEINRICH
...einfach ankommen!

HEINRICH TAPAS

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

DAS SÜBE DANACH

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

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