



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.*



SPARGELZEIT IM HEINRICH

Mit Braunschweiger Spargel vom Eickenhof.

SPARGELCREMESUPPE	8.5
SPARGELSALAT Gurke / Tomate / Basilikum / Brot	16.5
SPARGELRAGOUT Spargel / Fleischbällchen / Erbsen / Drillinge	19.5
1 PFUND BRAUNSCHWEIGER SPARGEL (ROHGEWICHT) Zerlassene Butter oder Hollandaise / Drillinge	20.5

ZUSÄTZLICH BESTELLBAR ZUM SPARGEL

Paniertes Schweineschnitzel	9.5
Roh und gekochter Schinken	8.5
Kartoffeln extra	4.5
Butter extra	5.5
Hollandaise extra	4.5
Lachsfilet	11.0
Spargel (1 Pfund Rohgewicht) extra	13.5

SPARGEL SATT 39,90,-/PERSON

Ab 4 Personen mit Vorbestellung, ggf. auch kurzfristig möglich.

Spargelcremesuppe vorweg

-

Braunschweiger Spargel vom Eickenhof
Zerlassene Butter und Hollandaise / Drillinge / 1 paniertes Schnitzel
/ Schinkenauswahl (80g)



VORWEG

BROTKORB Aioli / Oliven	7.5
KÄSE-LAUCH-SUPPE Kräuter-Croutons / Scheibe Brot	8.9
ANTIPASTI Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli	10.5

HAUPTSPEISEN

RINDERROULADE Kartoffelklöße / Rotkohl	23.5
CORDON BLEU Pommes / kleiner Salat	23.9
LEBERKÄSEBURGER Jalapeño-Cheddar-Patty / Burgersauce / Pommes	17.9
RAGOUT A LA BOLOGNESE Pasta / Parmesan	16.9
GEFÜLLTE PAPRIKA Hackfleisch / Zitronenreis / Tomaten / Kräuter-Sauce	17.5
CAESAR'S SALAD Romana-Salat / Kirschtomaten / Parmesan / Croutons	14.9

*Fragen Sie 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
STEINPILZRAVIOLI Salbei-Weißweinbutter / Rucola / Kirschtomate	8.5
“KANARISCHE” KARTOFFELN Meersalz / Mojo Verde	7.0
GNOCCHI - VEGAN - Spinat-Kräuter-Pesto / Konfierte Tomaten	6.5
TTEOKBOKKI “HEINRICH-STYLE” - VEGAN - Koreanische Reiskuchen / Süß-scharfe-Sauce / Champignons	7.0
HEINRICH-SALAT Saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne <u>zzgl. Ziegenkäse:</u>	10.0 4.5

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 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	
FRIKADELLE	7.0
Jus / Bayrisch-Kraut	
FLAMMKUCHEN	9.5
Klassisch "Elsässer Art" mit Speck oder "Griechischer Art" - vegetarisch -	
RINDERBÄCKCHEN	10.5
Kartoffelpüree / Portweinjus	
KIBBELINGE	8.5
Feldsalat / Remoulade	
ZWEIERLEI VON LEBERKÄSPRALINE	8.0
Cheddar / Jalapeños & Preiselbeeren / Senf	

DAS SÜßE 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	



Tapas & Friends

3 TAPAS
ZUM PROBIERPREIS
VON 20,- EURO
(TAGESANGEBOT, GÜLTIG SOLANGE VORRÄTIG,
AUCH EINZELN BESTELLBAR)

ZWEI GARNELEN IM BIERTEIG
Mango-Lauchsalat
8.5,-

SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN -
Gemüse / Mango-Curry-Dip
7.5,-

STÜCKEN VON DER
MAISPOULARDE
Cole-Slaw / BBQ-Dip
8.5,-

**Guten
Appetit**



PRICKELNDES

TRAUBENSECCO "H4" -100% ALKOHOLFREI-	0.2l	6.9
Rheinhessen, Weingut Julius	0.75l	24.5
100 % Traubensaft aus Scheurebe/Rivaner mit Kohlensäure versetzt		
CAPESECCO ROSÉ	0.1l	6.0
Südafrika, Simonsvlei - Western Cape	0.75l	21.5
Saftig, spritzig, einladend duftig, Sommer pur		
PROSECCO IL BARDO CESELLO, FRIZZANTE	0.1l	6.0
Italien, Venetien		
Leicht, perlig, frisch, mit Apfel und Zitrusnoten		
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 für zu Hause zum "to go"-Preis

SCHILLERNDE DIVA, GRAUBURGUNDER	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
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.		
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

DIVA 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

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 **3.7**

0.5 L **5.8**

Heinrich Hell

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

0.3 L **3.8**

0.5 L **5.8**

Lübzer Pils

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

0.4 L **4.7**

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 **5.8**

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweißbier

Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei

0.5 L **5.5**

Alkoholfreies Bier

Lübzer Pils

0.33 L **3.8**

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	6.0
Hennessy V.S	2 cl	8.0
Hennessy XO	2 cl	15.0

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	7.0
Tanqueray 10	4 cl	9.0

RUM (Cola + 3.5)

Havana Club 3 Jahre	4 cl	7.5
Havana Club 7 Jahre	4 cl	9.0

"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	3.5
Averna	2 cl	3.5
Fernet	2 cl	3.5

SONSTIGE SPIRITUOSEN

Linie	2 cl	3.5
Jubi	2 cl	4.0
Ouzo	2 cl	3.0
Sambuca	2 cl	3.0
Bailey's auf Eis	4 cl	5.5
Berliner Luft	2 cl	2.8

VODKA (Lemon + 3.5)

Absolut Vodka	4 cl	7.5
Three Sixty	4 cl	6.5



KAFFEE & TEE

KAFFEE

Mit feinsten Crema.

Tasse 3.5

Pott 4.5

ESPRESSO

Stark und schwarz.

2.4

DOPPELTER ESPRESSO

Doppelter Genuss.

3.8

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso mit einem Schuss heißem Milchschaum.

3.8

CAPPUCCINO

Der Klassiker, Espresso mit heißer Milch und Milchschaum.

3.8

MILCHKAFFEE

Kaffee mit viel heißer Milch aufgegossen.

4.5

LATTE MACCHIATO

Heiße Milch mit einem Schuss Espresso, gekrönt mit Milchschaum.

4.8

KÄNNCHEN TEE

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

5.0