



ESSEN IM HEINRICH

Willkommen im Heinrich – einfach ankommen,
Platz nehmen und genießen.

Bei uns steht das Zusammensein im Mittelpunkt:
Ob auf ein frisch Gezapftes, ein Glas Wein oder
einen entspannten Abend mit Freunden – ganz
ohne festen Plan, aber mit viel Genuss. Unsere
Küche verbindet regionale Zutaten mit kreativen
Ideen und viel Leidenschaft – immer mit dem
Anspruch, euch eine besondere Zeit zu bereiten.

Mit unserem Tapas-Konzept, dass wir seit Mai
2025 umsetzen, möchten wir euch die Freiheit
geben, euer Menü ganz individuell
zusammenzustellen:

viele kleine Gerichte, die zum Teilen, Probieren
und Entdecken einladen – inspiriert von unseren
Klassikern, aber neu gedacht.

Gerade in der Spargelsaison konzentrieren wir
uns bewusst auf das Wesentliche:

Ausgewählte Hauptspeisen findet ihr als
wechselnde Tagesempfehlung –
dafür überraschen wir euch umso häufiger mit
neuen Kreationen auf der Tapaskarte und
unserem Tapas-Trio.

Lehnt euch zurück, genießt die Vielfalt – und
macht euren Besuch bei uns zu eurem ganz
persönlichen Geschmackserlebnis.



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
SPARGELFLAMMKUCHEN Spargel / Hollandaise / Luftgetrockneter Schinken / Kirschtomaten	15.9
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 7.5
Aioli / Oliven

ANTIPASTI 10.5
Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli

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 & Bärlauchfüllung

STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE 8.0
Cole-Slaw / BBQ-Dip

KLEINE HILFE

2-3 Tapas entsprechen etwa einem 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.



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-Weißweibutter / 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
SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN - Gemüse / Mango-Curry-Dip	7.5
HEINRICH-SALAT Saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne <u>zzgl. Ziegenkäse:</u>	10.0 4.5

DAS SÜßE DANACH

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

APFEL-CRUMBLE Vanilleeis	8.5
KAISERSCHMARRN Apfelmus / Puderzucker	10.0
MARILLENKNÖDEL Vanilleeis	9.5



Tapas & Friends "Bärlauch-Edition"

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

3 GARNELEN IN BÄRLAUCH GEBRATEN

Rucola / Erdbeerdressing

9.5,-

ORECCHIETTE - VEGGIE-

mti Cremiger Bärlauchsauce

7.5,-

BÄRLAUCHRISOTTO

mit Shortrib

9.0,-

**Guten
Appetit**