

MENÜ

WIR EMPFEHLEN UNSER
MITTAGSMENÜ

2 GÄNGE 25.00
VORSPEISE UND HAUPTGANG
inklusive Wasser & Kaffee

FRAGEN SIE UNSERE
SERVICEMITARBEITER NACH
DER TÄGLICH WECHSELNDEN
SPEISENFOLGE

APERITIF

PFLAUMEN-KIKK	9.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Blanc de Blanc" 100% Chardonnay	9.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Rosé" 100% Cabernet Franc	9.50
CHAMPAGNE GEOFFROY 0,1 L EXPRESSION · BRUT - PREMIER CRU	12.50
CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON 0.1 L ROSÉ BRUT	16.00
SPARKLING GRAPE JUICE 0.1 L	6.00
BELSAZAR - VERMOUTH DER SPITZENKLASSE	
BELSAZAR BIANCO gehaltvoll & komplex 5 CL	7.50
BELSAZAR DRY trocken & direkt 5 CL	7.50
BELSAZAR ROSÉ vielfältig & leicht 5 CL	6.50
SHERRY LUSTAU DRY 5 CL	7.50
CAMPARI SODA 4 CL	6.50
CAMPARI 4 CL mit frisch gepresstem Orangensaft	10.00
CUBA LIBRE Mezan Rum Jamaika X.O / 4 cl & Fever Tree Cola	13.00

GIN

GIN BOMBAY 4 CL mit Fever Tree Tonic	12.00
GIN HENDRICKS 4 CL mit Fever Tree Tonic	14.00
8025 "GENUINE ALPINE GIN" 4 CL Hochwertigster Gin des Alpenraums. Intensiv fruchtig, nach Wacholder + Zitrone	16.00

STARTER

MISOSUPPE MIT TOFU	4.50
OYSTERSHOOTER	5.50
EDAMAME	8.50
HÄHNCHENSPIESS "YAKITORI"	9.50
SPINATSALAT mit gegrillter Avocado, Kirschtomaten und Zitronen-Pfeffer Dressing	11.50
TEMPURA GEMÜSE	10.50
SELLERIE SAUERRAHMSUPPE mit pochierem Bio Ei und Keta Kaviar	11.50
SPICY TUNA TEMPURA ROLL	12.50
TEMPURA BLACK TIGER GARNELEN	14.50
ROTE BETE CARPACCIO mit Zitronen Beurre Blanc, Brunnenkresse und karamellisierten Walnüssen	15.50
OFFENER TUNARAVIOLI mit Asia-Kräutersalat und frischen Trüffeln	17.50
FJORDLACHSSASHIMI mit Nussbutter und Ponzusauce	17.50




HAUPTGÄNGE

GEBRATENES FILET VOM KABELJAU mit Tagesbeilage	28.50
TUNASTEAK "RARE" ODER "BLACKENED" Tagesbeilage	34.00
RIB EYE VOM HEIDERIND "DRY AGED" Tagesbeilage	31.00
RUMPSTEAK "BLACK RARE" VOM HEIDERIND "DRY AGED" Tagesbeilage	37.00

DESSERT

HAUSGEMACHTES EIS	7.50
KOKOSPARFAIT "ON THE ROCKS" mit Passionsfrucht	10.50
GEBRATENES HONIG VANILLEEIS	10.50



HENSSLER FAVOURITES

HENSSLER HENSSLER MIX

MAKI, INSIDE-OUT-MAKI, NIGIRI,
SPEZIALSASHIMI, TEMPURA

AB 2 PERSONEN

P.P. 39.50



SPECIAL SUSHI ROLLS

SEXY SALMON ROLL 14.50

Lachstatar, crispy Crabstick, Gurke, Avocado, creamy Tobikko, crunchy Stuff

BURNED BACON ROLL 14.50

Speck, Fritten, Gurke, Avocado, scharfer Ketchup, „Blackened“, TNT

FRESH APPLE TUNA ROLL 16.50

Tunasashimi, Granny Smith Apfel, Avocado, Basilikum und Sojakaramell

ORIGINAL SURF & TURF ROLL 17.50

Blackened Beefsashimi, Pankogarnele, Gurke, Avocado, scharfe Teriyakisauce und Tobikko

SWEET CANDY ROLL 19.50

Tempura Unagi, Tunasashimi, Gurke, Avocado, Unagisauce, Sesam

KING CRUSH ROLL 19.50

gegrilltes Hamachisashimi, Pankospargel, Gurke, Avocado, Trüffel-Ponzusauce, Ikura Kaviar

SUSHI MIX

HENSSLER SUSHI MIX KLEIN 19.00

Inside-out-Maki, Maki, Nigiri GROSS 26.00

HENSSLER SUSHI-SASHIMI MIX KLEIN 25.50

Inside-out-Maki, Sashimi, Nigiri GROSS 32.50

SUSHI ROLLS

CALIFORNIA ROLL	9.50
Crabstick, Avocado, Gurke	HANDROLLE 4.50
CHICKEN TERIYAKI ROLL	9.50
Crispy Chicken, Gurke, Avocado, Sesam, Teriyakisauce	HANDROLLE 4.50
CRUNCHY ROLL	10.50
Tempura Gamba, Gurke, Avocado, Chilimayonnaise	HANDROLLE 5.50
HOT TUNA ROLL	10.50
Hot Tunatatar, Gurke	HANDROLLE 5.50
SPICY DUCK ROLL	10.50
Crispy Duck, Gurke, Avocado, spicy sour Sauce	HANDROLLE 5.50
LACHS ROLL	11.50
Lachs, Gurke, Avocado	HANDROLLE 5.50
TUNA ROLL	12.50
Tuna, Gurke, Avocado	HANDROLLE 6.50

NIGIRI

AVOCADO 2 STÜCK	4.50
EBI 2 STÜCK	6.00
LACHS 2 STÜCK	7.00
TEMPURA GARNELE 2 STÜCK	7.00
GEBRATENER PFEFFERTUNA 2 STÜCK	8.00
TUNA 2 STÜCK	8.00
UNAGI 2 STÜCK	10.50

MAKI ROLLS

GURKEN MAKI	5.00
AVOCADO MAKI	6.00
LACHS MAKI	7.50
TUNA MAKI	8.50
SPICY TUNA SPECIAL MAKI	14.50
Spicy Tunatatar, Sake-Sojazwiebeln, Trüffel-Ponzusauce, Schnittlauch, krosse Zwiebeln	
STEFFEN'S SPECIAL MAKI	14.50
gegrillter Loup de Mer, Zitronenbutter, Frühlingslauch, Jus, Nussbutter Panko	

SASHIMI

LOUP DE MER „ON THE ROCKS“	19.50
FJORDLACHS PUR ODER ALS „TATAKI“	19.50
THUNFISCH PUR ODER ALS „TATAKI“	21.00
HAMACHI PUR ODER ALS „TATAKI“	21.00

Seit 2014 müssen Zutaten mit allergener, oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung gekennzeichnet werden.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

BIER

AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L JE 4.50
PILS | GOLD

AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L 4.50
ALKOHOLFREI

SAKE

SAKE WARM 0.1 L 5.50

SAKE SPECIAL 0.1 L 11.00

DIGESTIF

SALWEY 2 CL 10.00
MIRABELLE | HIMBEERE | BIRNE

HELBING KÜMMEL 2 CL 4.00

HELBING AQUAVIT 2 CL 6.00

BORGMANN KRÄUTERLIKÖR 4 CL 10.00

GRAPPA MOSCATO RISERVA 2 CL 7.50

SPAN. BRANDY 2 CL 7.50
GRAN DUQUE D'ALBA

COGNAC COURVOISIER XO 2 CL 15.00

DER WAHSINN IN DER FLASCHE!
"MEINE EDELBRÄNDE BELASTEN IN KEINER PHASE
DES TRINKENS DEN KÖRPER, SONDERN ERFREUEN -
IN MASSEN GENOSSEN - LEIB UND SEELE"
DIE BRÄNDE VON HANS REISETBAUER.

REISETBAUER KAROTTE 2 CL 13.00

REISETBAUER WILLIAMS ROT 2 CL 13.00

REISETBAUER MARILLE 2 CL 13.00

REISETBAUER HIMBEERE 2 CL 24.00



SOFT DRINKS

WASSER 0.25 L 2.30
mit und ohne Kohlensäure 0.75 L 5.00

COCA-COLA · COCA-COLA LIGHT 0.2 L JE 3.50
SPRITE

FEVER-TREE 0.2 L JE 3.70
BITTER LEMON · TONIC WATER · GINGER ALE

ORANGINA 0.2 L 3.50

APFELSAFT 0.2 L 3.50

APFELSCHORLE 0.2 L 3.50

TOMATENSAFT 0.2 L 3.50

FRISCH GEPRESSTER 0.2 L 4.50
ORANGENSAFT

SPARKLING GRAPE JUICE SCHORLE 0.2 L 7.00

SPARKLING MATCHA-LIME 0.33 L 3.90
FROM SEICHA WITH REFRESHING CHARACTER

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO 3.20

DOPPELTER ESPRESSO 5.00

CAFÉ CREMA 3.20

CAPPUCCINO 3.80

GRÜNER TEE 2.20

ORANGEN-INGWER TEE 2.70

FRISCHER INGWER-TEE 3.50

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.
Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach
unsere mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichnete Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.