

MENÜ

WIR EMPFEHLEN UNSER
5-GANG
ABENDMENÜ
69.00



GRUSS AUS DER KÜCHE

CARPACCIO VOM LACHSTATAR
MIT KRÄUTERSALAT UND LIMONENCREME
17.50

TEMPURA SOFTSHELLCRAB
MIT RETTICH-MENTSUYU UND MASSAGOAIOLI
15.50

GEGRILLTES TUNASTEAK „RARE“
CREAMY KARTOFFELWÜRFEL, RAUKE
UND SOJAKARAMELL
18.50

FUTOMAKI CEVICHE
DORADENSASHIMI , AVOCADO, GURKE
UND WALNUSSMAYONNAISE
15.50

APPLE CRUMBLE MIT VANILLEEIS
10.50

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN
SIE ALTERNATIV EINZELNE GÄNGE AUS
DER MENÜFOLGE BESTELLEN

STARTER

CLASSICS

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
SELLERIE SAUERRAHMSUPPE mit pochierem Bio Ei und Keta Kaviar	11.50
ROTE BETE CARPACCIO mit Zitronen Beurre Blanc, Brunnenkresse und karamellisierten Walnüssen	15.50
THAI ENTENSALAT mit Papaya, Cashew und Hoi Sin	15.50
OFFENER TUNARAVIOLI mit Asia-Kräutersalat und frischen Trüffeln	17.50

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

TEMPURA

TEMPURA GEMÜSE	10.50
SPICY LACHS TEMPURA ROLL	11.50
SPICY TUNA TEMPURA ROLL	12.50
GEMISCHTES TEMPURA	13.50
HOT PEPERONI TEMPURA mit Zitrus-Mayonnaise und Korianderöl	13.50
TEMPURA BLACK TIGER GARNELEN	14.50



SPEZIAL SASHIMI

FJORDLACHSSASHIMI mit Nussbutter und Ponzusauce	17.50
GEBRANNTES DORADENSASHIMI mit Ponzu und krossem Ruccola	17.50
GEBACKENES TUNASASHIMI mit Wasabi und Ingwer-Mayonnaise	19.50
TUNASASHIMI „TERIYAKI STYLE“ mit scharfem Sauerrahm	21.50
BEEFTATAKI IM PONZUSUD mit Jalapenio und frischen Trüffeln	18.50



HAUPTGÄNGE

GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS	19.50
mit Chili-Pilzen, Nussbutter Panko und Cashewkernen	
LOUP DE MER IM GANZEN (Grätenfrei)	23.50
mit Miso und Walnuss	
KABELJAU AUS DEM BAMBUSKORB	24.50
mit Wasabi-Senfsauce	
TUNASTEAK „RARE“ ODER „BLACKENED“	29.50
KROSSE BRUST VON DER BAUERNENTE	20.50
„Henssler Style“ mit Orangen-Teriyakisauce	
RIB-EYE VOM HEIDERIND „DRY AGED“	26.50
RUMPSTEAK „BLACK RARE“ VOM HEIDERIND „DRY AGED“	32.50

Alle Grillgerichte inklusive einer Sauce:

WASABI-SENF VELOUTE · KRÄUTERBUTTER
INGWER-MAYONNAISE · CHILI-HOLLANDAISE
ZITRONEN BEURRE BLANC · TERIYAKISAUCE

BEILAGEN

KIMCHI-GRÜNKOHL	4.50
KARTOFFEL-WASABIKLOS	5.00
SCHARFES ASIA RATATOUILLE	5.00
KARTOFFEL-KÜRBIS RÖSTI	5.50
mit TNT	
PÜREE DER WOCHE	5.50
RADICCHIOSALAT	5.50
mit Zitrusfrüchten und grüner Chili	
GEBRATENE WALDPILZE	7.00
mit Schnittlauch	



DESSERT

HAUSGEMACHTES EIS	7.50
KOKOSPARFAIT „ON THE ROCKS“	10.50
mit Passionsfrucht	
GEBRATENES HONIG VANILLEEIS	10.50
„SPECIAL“ APPLE CHEESECAKE	10.50
HENSSLER HENSSLER DESSERTREISE	17.50

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	



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.

APERITIF

PFLAUMEN-KIKK 9.50

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L 9.50

"Blanc de Blanc" 100% Chardonnay

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L 9.50

"Rosé" 100% Cabernet Franc

CHAMPAGNE GEOFFROY 0,1 L 12.50
EXPRESSION · BRUT - PREMIER CRU

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON 0.1 L 16.00
ROSÉ BRUT

SPARKLING GRAPE JUICE 0.1 L 6.00

SHERRY LUSTAU DRY 5 CL 7.50

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

CAMPARI SODA 4 CL 6.50

CAMPARI 4 CL 10.00

mit frisch gepresstem Orangensaft

CUBA LIBRE 13.00

Mezan Rum Jamaika X.0 / 4 cl & Fever Tree Cola

GIN

GIN BOMBAY 4 CL 12.00

mit Fever Tree Tonic

GIN HENDRICKS 4 CL 14.00

mit Fever Tree Tonic

8025 "GENUINE ALPINE GIN" 4 CL 16.00

Hochwertigster Gin des Alpenraums.

Intensiv fruchtig, nach Wacholder + Zitrone

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 WAHNSINN 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 SPRITE	0.2 L JE 3.50
FEVER-TREE BITTER LEMON · TONIC WATER · GINGER ALE	0.2 L JE 3.70
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 ORANGENSAFT	0.2 L 4.50
SPARKLING GRAPE JUICE SCHORLE	0.2 L 7.00
SPARKLING MATCHA-LIME FROM SEICHA WITH REFRESHING CHARACTER	0.33 L 3.90

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 unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.