

20 2001 – 2021
JAHRE
HENSSLER HENSSLER

WIR EMPFEHLEN DAS

HENSSLER HENSSLER
CLASSIC ABENDMENÜ

LACHSSASHIMI

MIT NUSSBUTTER, WAKAME-ALGEN,
 TOBIKKO UND PONZU-SAUCE
 21.50

SPICY TUNA TEMPURA

MIT CHIILI-MAYONNAISE
 16.00

BLACK COD VOM KABELJAU

MIT MISO SAUCE UND
 SCHNITTLAUCH-KARTOFFELPÜREE
 23.50

HENSSLER'S SUSHI ROLL

21.50

79.00
 NUR IM SEPTEMBER 2021

APERITIF

PFLAUMEN-KIKK	9.50
HENSSLER'S APERITIF	12.00
HENSSLER'S APERITIF ALKOHOLFREI	8.00
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L <small>"Blanc de Blanc" 100% Chardonnay</small>	10.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L <small>"Rosé" 100% Cabernet Franc</small>	10.50
SPARKLING GRAPE JUICE 0.1 L	7.00
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 ORANGE 4 CL	10.00
WHISKEY SOUR	14.00

GIN

SIEGFRIED WONDERLEAF GIN ALKOHOLFREI mit Fever Tree Tonic	9.50
GIN BOMBAY 4 CL <small>mit Fever Tree Tonic</small>	12.00
GIN HENDRICKS 4 CL <small>mit Fever Tree Tonic</small>	14.00
8025 "GENUINE ALPINE GIN" 4 CL <small>Hochwertigster Gin des Alpenraums. Intensiv fruchtig, nach Wacholder + Zitrone</small>	16.00

CLASSIC STARTER

PIZZABROT (PRO PERSON) 2.00
mit Henssler`s Curry Dip

OYSTERSHOOTER 6.50
mit scharfer Tomatensalsa und Tobikkokrone

MISOSUPPE 7.50
mit Seidentofu, Wakamealgen
und Frühlingslauch

EDAMAME
mit Maldonsalz 8.00
oder in scharfer Misosauce 9.00

HÄHNCHENSPIESS
Classic Yakitori 12.50
Spicy and Crispy 14.50

PIFFERLINGS-DASHI-SUPPE 15.50
mit wilder Panchetta-Garnele

EISSALAT-SCHNITTE 15.50
mit Himbeere, Avocado, Pfifferlingen
und Kernen

ROTE BEETE CARPACCIO 16.50
mit Passionsfruchtcreme, Lauch-Tempura
und Wildkräutern

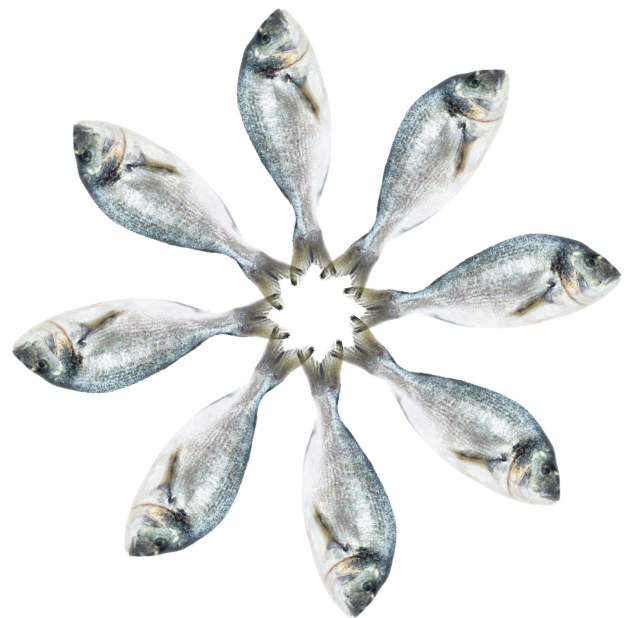
TEMPURA

TEMPURA GEMÜSE 15.00
mit Dreierlei Dip

SPICY TUNA TEMPURA ROLL 16.00

PULPO TEMPURA 16.50
mit Chili-Ponzu-Aioli und Thai Kräutern

TEMPURA BLACK TIGER GARNELEN 17.00
mit Dreierlei Dip



SPECIAL SASHIMI

SASHIMI VOM LOUP DE MER 21.50
"BIRNE, BOHNE, SPECK"
MIT SCHWARZEN WALNÜSSEN

GEBRATENES KAKAO-TUNA-SASHIMI 23.50
MIT AVOCADO, PETERSILIE UND MOJO ROJO

HAMACHI-SASHIMI "FERMENTIERTER STYLE"
MIT NUSSBUTTER UND BLAUBEER-PONZU 23.50

HAUPTGÄNGE

GEFÜLLTER LOUP DE MER	28.50
mit Spargel-Thai-Basilikum Pesto	
GEBRATENE KUTTERSCHOLLE	27.50
mit Miso-Speckbutter	
GEBRATENES LACHSFILET "MEDIUM"	29.50
im Kräuter-Panko Mantel	
INVOLTINI VOM DUROC KACHELFLEISCH	28.50
mit weißer Bohnencreme und Chili-Jus	
RIB-EYE VOM HEIDERIND „DRY AGED“	37.00
vom Lavasteingrill 270g	
RUMPSTEAK „BLACK RARE“ VOM HEIDERIND „DRY AGED“	39.00
vom Lavasteingrill 270g	

HENSSLER'S SAUCEN

TRÜFFELPONZUBUTTER · TERIYAKISAUCE
HENSSLER'S KRÄUTERBUTTER
JE 2.50

BEILAGEN

BIO OFENKARTOFFELN	7.50
mit Aktivkohle-Salz und Creamy Limonen-Schalotten	
IBIZENKISCHER KARTOFFELSALAT	7.50
PIFFERLINGS-BOHNEN GEMÜSE	7.50
mit Perillasud	
KLEINER EISSALAT	7.50
mit Himbeere, Avocado, Pfifferlingen und Kernen	
GRATINIERTER BLUMENKOHL	7.50
Creamy and Crispy	

HENSSLER FAVOURITES

HENSSLER HENSSLER MIX

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

AB 2 PERSONEN

P.P. 48.50



SPECIAL SUSHI ROLLS

NEW VEGAN STYLE ROLL 17.50

Spargeltempura, scharf eingelegte Rote Beete, TNT, Gurke und Sojakaramell

CRISPY DUCK ROLL "KOREA STYLE" 18.50

krosse Entenfrühlingsrolle, Avocado, Gurke, Karotten-Kimchi Tempura und Wasabi-Hollandaise

CREAMY TERI SALMON ROLL 20.50

Lachssashimi, crispy Gamba, creamy Avocadotatar, Teriyaki Sauce und spicy Sauerrahm

ORIGINAL SURF AND TURF ROLL 21.50

gegrilltes Beefsashimi, Pankogarnele, Gurke, Avocado, scharfe Teriyakisauce, Sauerrahm und Togarashichips

UNAGI SURPRISE ROLL 21.50

"CREATED BY THE SUSHICHEF"

FRESH CEVICHE ROLL 21.50

Wolfsbarsch-Ceviche, Tigermilch, Ponzu-Melone und Limonen-Dashicreme

TUNA "LIKE A BOSS ROLL" 22.50

gegrilltes Tunasashimi, crispy Crabstick, Tuna-Avocado-Top, scharfe Teriyakisauce, creamy Tobikko und Nussbutter-Sesam-Panko

SUSHI MIX

HENSSLER SUSHI MIX KLEIN 25.00

Inside-out-Maki, Maki, Nigiri GROSS 32.00

HENSSLER SUSHI-SASHIMI MIX KLEIN 32.00

Inside-out-Maki, Sashimi, Nigiri GROSS 40.00

SUSHI ROLLS CLASSIC

CALIFORNIA ROLL	13.50
Crabstick, Avocado und Gurke	HANDROLLE 8.00
CHICKEN TERIYAKI ROLL	13.50
Crispy Chicken, Gurke, Avocado, Sesam und Teriyakisauce	HANDROLLE 8.00
CRUNCHY ROLL	13.50
Tempura Gamba, Gurke, Avocado und Chilimayonnaise	HANDROLLE 8.00
HOT TUNA ROLL	14.00
Hot Tunatatar und Gurke	HANDROLLE 9.50
LACHS ROLL	14.50
Lachs, Gurke und Avocado	HANDROLLE 9.50
TUNA ROLL	15.00
Tuna, Gurke und Avocado	HANDROLLE 10.00
SEXY SALMON ROLL	18.50
Lachstatar, crispy Crabstick, Gurke, Avocado, creamy Tobikko und crunchy Stuff	
TUNASASHIMI ROLL	22.50
Tunasashimi, Tempura-Garnele, Crabstick, Gurke, Teriyakisauce und spicy Sauerrahm	

MAKI ROLLS

GURKEN MAKI	6.00
AVOCADO MAKI	7.00
LACHS MAKI	9.00
TUNA MAKI	10.00
HOT TUNA MAKI	10.00

NIGIRI

AVOCADO 2 STÜCK	6.00
EBI 2 STÜCK	7.50
LACHS 2 STÜCK	8.50
TEMPURA GARNELE 2 STÜCK	8.50
TUNA 2 STÜCK	9.00
GEBRATENER PFEFFERTUNA 2 STÜCK	9.50
UNAGI 2 STÜCK	12.00

SASHIMI PUR "ON THE ROCKS" MIT PONZUSAUCE

LOUP DE MER SASHIMI AN DER GRÄTE	25.50
LACHS SASHIMI	23.00
HAMACHI SASHIMI	26.00
THUNFISCH SASHIMI	28.00
HENSSLER'S SASHIMI MIX THUNFISCH, FJORDLACHS, HAMACHI, LOUP DE MER	38.50

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 PILS GOLD	JE 5.00
AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L ALKOHOLFREI	5.00
JAPAN'S NO.1 BEER ASAHI 0.33L	5.00

SAKE

SAKE WARM 0.1 L	6.50
SAKE SPECIAL 0.1 L	13.00
SAKE KOJO KIKUMASAMUNE FL. 0.3 L	15.00

DIGESTIF

SALWEY 2 CL MIRABELLE HIMBEERE BIRNE	10.00
HELBING KÜMMEL 2 CL	5.00
HELBING AQUAVIT 2 CL	6.00
WODKA ALPHA NOBLE 4 CL	7.00
BORGMANN KRÄUTERLIKÖR 4 CL	10.00
GRAPPA MOSCATO RISERVA 2 CL	8.50
SPAN. BRANDY 2 CL GRAN DUQUE D'ALBA	8.50
COGNAC HINE VSOP 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 2 CL	13.00
REISETBAUER MARILLE 2 CL	13.00
REISETBAUER HIMBEERE 2 CL	24.00

SOFT DRINKS

WASSER	0.25 L 2.50
mit und ohne Kohlensäure	0.75 L 5.50
COCA-COLA · COCA-COLA LIGHT COCA-COLA ZERO · SPRITE	0.2 L JE 3.50
BITTER LEMON	0.2 L 4.00
SCHWEPPES	
TONIC WATER · GINGER ALE	0.2 L JE 4.00
FEVER TREE	
ORANGINA	0.2 L 3.50
VAIHINGER APFELSAFT NATURTRÜB	0.2 L 3.50
VAIHINGER APFELSCHORLE NATURTRÜB	0.4 L 5.50
VAIHINGER TOMATENSAFT	0.2 L 3.50
KLINDWORTH ORANGENSAFT	0.2 L 3.50
SPARKLING GRAPE JUICE SCHORLE	0.2 L 8.00

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	3.50
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
CAFÉ CREMA	3.50
CAPPUCCINO	4.00
GRÜNER TEE	2.50
ORANGEN-INGWER TEE	3.20
FRISCHER INGWER-TEE	4.00



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.