

MENÜ

WIR EMPFEHLEN UNSER
4-GANG ABENDMENÜ
75.00

GREEN-CHILI-TUNA SASHIMI
MIT PAPAYA-TOMATEN SALAT UND CASHEWKERNEN
21.50

WAGYU-BEEFTATAR
IM BAO BUN, ONION JAM
UND TRÜFFEL-YUZU CREME
17.50

GEBRATENES FILET VOM HEILBUTT
MIT ROTE BEETE CREME, LAUWARMEN BOHNENSALAT
UND WASABI BEURRE BLANC
23.50

HENSSLER'S SUSHI ROLL
18.50

ALTERNATIV KÖNNEN SIE IM HAUPTGANG
AUCH EINE HENSSLER SUSHI VARIATION BESTELLEN

APERITIF

PFLAUMEN-KIKK	9.50
HENSSLER'S APERITIF	12.00
HENSSLER'S APERITIF ALKOHOLFREI	8.00
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Blanc de Blanc" 100% Chardonnay	10.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Rosé" 100% Cabernet Franc	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 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 und Zitrone	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

OYSTEREGG "GOLDEN BLOODY MARY STYLE" 12.50
mit scharfem Tomatensaft, Vodka, Wachtelei
und Osietrakaviar

HÄHNCHENSPIESS
Classic Yakitori 12.50
Spicy and Crispy 14.50

HENSSLERS WINTERSALAT 14.00
mit Nüssen, Pomelo
und Zitronen-Pfeffer Dressing

SELLERIE-SAUERRAHM SUPPE 15.50
mit Lachstatar, Peperoniöl und Wintertrüffel

GEGRILLTES WURZELGEMÜSE CARPACCIO 16.50
mit Guacamole, Miso-Pesto und Buchweizen

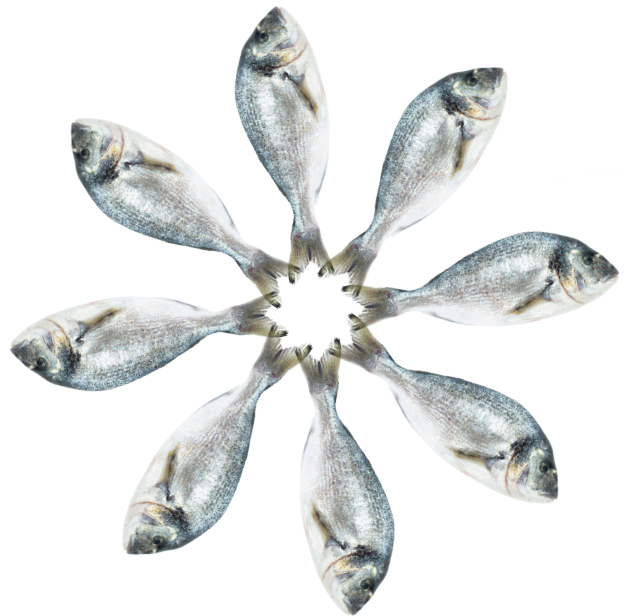
ENTEN SOMMERROLLE "WINTER STYLE" 17.50
mit scharfem Preiselbeer Dip
und Hot Duck Shooter

TEMPURA

TEMPURA GEMÜSE 15.00
mit Dreierlei Dip

SPICY TUNA TEMPURA ROLL 16.00

TEMPURA BLACK TIGER GARNELEN 17.00
mit Dreierlei Dip



SPECIAL SASHIMI

CEVICHE VON DER DORADE "WINTERSTYLE" 19.50
MIT GEWÜRZÖL UND ZITRUSFRÜCHTEN

KNUSPRIGER SASHIMI FLAMMKUCHEN 21.50
MIT PEPERONI DRESSING UND ONION JAM

FJORDLACHSSASHIMI 21.50
MIT HEISSER NUSSBUTTER, WAKAME ALGEN,
TOBIKKO UND PONZUSAUCE

TUNASASHIMI "TERIYAKI STYLE" 23.50
MIT SPICY SAUERRAHM UND KIMCHI SESAM

HAUPTGÄNGE

**FILET VON DER LACHSFORELLE
IM PERGAMENT** 31.50

mit Mentsuyu-Gemüse Sud

GEBRATENES FILET VOM MÜRITZ ZANDER 32.50

mit Nusscrunch und Mangorelish

**KROSSE OLDENBURGER ENTE
"HENSSLER STYLE"** 34.00

Brust und Keule mit Yuzu-Sellerie Püree
und Hoi Sin 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

KARAMELLISIERTES LIMONEN ROTKRAUT 6.50

DRILLINGSKARTOFFELSTAMPF 6.50

BEILAGENSALAT 7.00

mit Nüssen, Pomelo
und Zitronen-Pfeffer Dressing

KARTOFFEL-WASABI KLÖSSE 7.00

ROSENKOHLBLÄTTER 7.00

mit Berberitzen, Koriander und TNT

HENSSLER FAVOURITES

HENSSLER HENSSLER MIX

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

AB 2 PERSONEN

P.P. 48.50

SUSHI MIX

HENSSLER SUSHI MIX

Inside-out-Maki, Maki, Nigiri

KLEIN 25.00

GROSS 32.00

HENSSLER SUSHI-SASHIMI MIX

Inside-out-Maki, Sashimi, Nigiri

KLEIN 32.00

GROSS 40.00



SPECIAL SUSHI ROLLS

GREAT GREEN VEGGI ROLL

17.50

Spargeltempura, Gurke, Avocado, Daikon Dip
und crispy Shisoleef

CRISPY DUCK ROLL "KOREA STYLE"

18.50

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

KING PUMPKIN ROLL

20.50

gegrilltes Hamachisashimi, Kürbistempura,
süß saurer Kürbis, Avocado und Peperoni TNT

KIMCHI DOUBLE SALMON ROLL

21.50

Rauchlachstatar, Lachssashimi,
Tempura Crabstick, Gurke, Avocado
und Tobikko Kimchi Sauce

ORIGINAL SURF AND TURF ROLL

21.50

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

TUNA PEPPER LEMON ROLL

21.50

gegrilltes Pfeffertuna Sashimi, crispy Gamba,
Gurke, Avocado, Limonen-Dashi Butter
und Teriyakisauce

SUSHI ROLLS CLASSIC

CALIFORNIA ROLL 13.50
Crabstick, Avocado und Gurke **HANDROLLE** 8.00

CHICKEN TERIYAKI ROLL 13.50
Crispy Chicken, Gurke, **HANDROLLE** 8.00
Avocado, Sesam und Teriyakisauce

CRUNCHY ROLL 13.50
Tempura Gamba, Gurke, **HANDROLLE** 8.00
Avocado und Chilimayonnaise

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

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

HENSSELER'S SASHIMI MIX 38.50
THUNFISCH, FJORDLACHS, HAMACHI,
LOUP DE MER

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	0.2 L JE 3.50
COCA-COLA ZERO · SPRITE	
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.