



LIEBE GÄSTE,

ES IST UNS EINE GROBE FREUDE, SIE IN UNSEREM
RESTAURANT HENRI PHILIPPE BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

LEBENSMITTELINFORMATIONEN-ERGÄNZUNGSVERORDNUNG:
ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN, SCHWEFELDIOXID & SULFITE SOWIE WEICHTIERE.

„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN.

APERITIF

GLAS CHAMPAGNER DELAMOTTE
0,1L ZWÖLF

GLAS PROSECCO "COL DEL SOL"
0,1L SIEBENEUROFÜNFZIG

GLAS VIVACE TRAUBEN-SECCO, ALKOHOLFREI
0,1L FÜNFEUROFÜNFZIG

APEROL SPRITZ
NEUN

HUGO
NEUN

CAMPARI SODA
SIEBENEUROFÜNFZIG

CAMPARI ORANGE
ACHTEUROFÜNFZIG

MARTINI BIANCO
5CL SECHSEUROFÜNFZIG

SHERRY EXTRA DRY
5CL SECHSEUROFÜNFZIG



DAS WEITE WELT MENÜ

WELTOFFEN • EIGENWILLIG • KREATIV

GÄNSELEBER

SCHOKOLADE | MANGO | BRIOCHE

~ ~ ~

OCHSENSCHWANZ

EINLAGE | BLÄTTERTEIG

~ ~ ~

KABELJAU

PULPO | GRÜNKOHL

~ ~ ~

HIRSCHRÜCKEN

STEINPILZE | PREISELBEEREN

~ ~ ~

APRIKOSE

ORANGE | THYMIAN

~ ~ ~

BRIE DE MEAUX

FRÜCHTEBROT | CHUTNEY

DAS MENÜ WEITE WELT IN SECHS GÄNGEN GENIEßEN FÜR VIERUNDNEUNZIG EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS MENÜ WEITE WELT IN FÜNF GÄNGEN (OHNE KÄSE) GENIEßEN FÜR FÜNFUNDACHTZIG EURO

(GÄNSELEBER, OCHSENSCHWANZ, KABELJAU, HIRSCHRÜCKEN, APRIKOSE)



BEGLEITENDE WEINE

2011 SAUTERNES
„MADEMOISELLE DE CLOS DADY“
CHÂTEAU LE REMPARTS

~ ~ ~

2018 „SAUVIGNON BLANC“
MOULIN MONTARELS | LANGUEDOC

~ ~ ~

2016 „BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG“
LICHTENBERG & GONZALES | BURGENLAND

~ ~ ~

2017 RIESLING „BOCKSTEIN“
ST. URBANSHOF NIK WEIS | MOSEL

~ ~ ~

FINE RUBY PORT
GRAHAM'S | PORTUGAL

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ WEITE WELT IN SECHS GÄNGEN
GLAS JE 0,1L VIERZIG EURO

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ WEITE WELT IN FÜNF GÄNGEN
GLAS JE 0,1L FÜNFUNDREIßIG EURO



DAS MENÜ HEIMAT

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

KANINCHEN
WEIBBROT | LINSEN

2019 SCHEUREBE „SCHEU ABER GEIL“
WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE | PFALZ

~ ~ ~

KÜRBIS
SCHWARZE NÜSSE | QUITTE

~ ~ ~

TIROLER RIB-EYE
BRATKARTOFFELN | WEIßE RÜBCHEN

2018 „URSPRUNG“
MARKUS SCHNEIDER | PFALZ

~ ~ ~

KAROTTE
MANDEL | HONIG

AMARETTO

DAS MENÜ HEIMAT IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDFÜNFZIG EURO
(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ HEIMAT GENIEßEN FÜR FÜNFUNDZWANZIG EURO
(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)



VORSPEISE

KANINCHEN
WEIßBROT | LINSEN
FÜNFZEHN

2019 SCHEUREBE „SCHEU ABER GEIL“
WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE | PFALZ
SIEBEN

~ ~ ~

GÄNSELEBER
SCHOKOLADE | MANGO | BRIOCHE
VIERUNDZWANZIG

2011 SAUTERNES
„MADEMOISELLE DE CLOS DADY“
CHÂTEAU LE REMPARTS
NEUNEUFÜNFZIG

~ ~ ~

ROMANA HERZEN
SPECK | PARMESAN | HÄHNCHENBRUST
SIEBZEHN

2018 RIESLING „NONNENSTÜCK“
DIE WEINMACHER | PFALZ
VIEREUROFÜNFZIG

~ ~ ~

FELDSALAT
TRAUBEN | WALNÜSSE
DREIZEHN

2018 SUMARROCA CLASSIC
PENEDÉS | SPANIEN
SECHS



SUPPE

KÜRBIS
SCHWARZE NÜSSE | QUITTE

ELF

~ ~ ~

OCHSENSCHWANZ
EINLAGE | BLÄTTERTEIG

DREIZEHN

ZWISCHENGANG

RISOTTO
LAVENDEL | MARONEN

SECHSZEHN

2018 PINOT GRIGIO "COL DEL SOL"
CANTINA COLLI DEL SOLE | VENETIEN

FÜNFUEUROFÜNFZIG

~ ~ ~

SAFRAN-NUDELBLATT
EDELFISCHE | TOMATE

ZWEIUNDZWANZIG

2015 "DEEP BLUE"
WEINGUT TESCH | NAHE

SIEBENEUROFÜNFZIG



ZWISCHENGANG

SPÄTZLE

LAUCH | KÄSE | RÖSTZWIEBELN

ZWÖLF ALS ZWISCHENGANG
NEUNZEHN ALS HAUPTGANG

2017 „SPÄTBURGUNDER“
LAUFENER ALTENBERG | BADEN

SECHSEUROFÜNFZIG

HAUPTGANG

KABELJAU

PULPO | GRÜNKOHL | KARTOFFELKUGELN

NEUNUNDZWANZIG

2018 „SAUVIGNON BLANC“
MOULIN MONTARELS | LANGUEDOC

FÜNFEUROFÜNFZIG

~ ~ ~

ZANDER

CHORIZO-KARTOFFELPÜREE | ROTWEINSCHALOTTEN | PASSE PIERRE

FÜNFUNDZWANZIG

2013 „WEIßER BURGUNDER“
WEINGUT HERMANNENBERG | NAHE

DREIZEHN

FISCHGERICHT FÜR ZWEI PERSONEN
AM TISCH TRANCHIERT

DORADE ROYAL CA. 1,3 KG
GEMÜSE | KARTOFFELGNOCCHI

PRO PERSON VIERZIG

2015 POUILLY FUMÉ „TERRES BLANCHES“
SERGE DAGUENEAU & FILLES | LOIRE
0,375

NEUNUNDDREIßIG

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

HAUPTGANG

TIROLER RIB-EYE
BRATKARTOFFELN | WEIßE RÜBCHEN

DREIUNDDREIßIG

2018 „URSPRUNG“
MARKUS SCHNEIDER | PFALZ
SIEBENEUFÜNFZIG

~ ~ ~

HIRSCHRÜCKEN
STEINPILZE | PREISELBEEREN

SECHSUNDDREIßIG

2016 „BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG“
LICHTENBERG & GONZALES | BURGENLAND

ELFEUOFÜNFZIG

~ ~ ~

PERLHUHNBRUST
SCHINKEN | SALBEI | BANDNUDELN | BETE-APFEL

VIERUNDSWANZIG

2018 „CUVÉE WAXENSTEIN“
EMIL BAUER | PFALZ

SIEBEN



DESSERT

APRIKOSE
ORANGE | THYMIAN
ELF

2017 RIESLING "BOCKSTEIN"
ST. URBANSHOF NIK WEIS | MOSEL
ZWÖLF

~ ~ ~

KAROTTE
MANDEL | HONIG
ZWÖLF

AMARETTO
FÜNFEUROSIEBZIG

~ ~ ~

ZARTBITTERSCHOKOLADE
ZWETSCHGE | ZIMT | SÜßHOLZ
VIERZEHN

~ ~ ~

DON PAPA
ZEHNEUROFÜNFZIG

KÄSE

BRIE DE MEAUX
FRÜCHTEBROT | CHUTNEY
DREIZEHN

FINE RUBY PORT
GRAHAM'S | PORTUGAL
FÜNFEUROFÜNFZIG



BIERE

WARSTEINER PILS | ALKOHOLFREIES PILS
0,3L DREIEURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG HELL
0,3L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG DUNKEL
0,3L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG WEIBBIER
0,3L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG WEIBBIER ALKOHOLFREI
0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG WEIBBIER DUNKEL
0,5L VIEREURONEUNZIG

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GRAINAUER BERGWASSER SPRITZIG ODER STILL
0,5L DREIEUROFÜNFZIG

ADELHOLZENER MINERALWASSER SPRITZIG ODER STILL
0,25L DREI | 0,75L SIEBENEUROFÜNFZIG

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO
0,2L DREIEUROFÜNFZIG

FANTA
0,2L DREIEUROFÜNFZIG

SPRITE
0,2L DREIEUROFÜNFZIG

SCHWEPPE'S TONIC WATER
0,2L VIEREUROZWANZIG

SPEZI
0,25L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREUROACHTZIG

VERSCHIEDENE SÄFTE
0,25L VIEREUROZEHN

SAFTSCHORLEN
0,25L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L FÜNFEUROACHTZIG