

Harrys Speisen-Klassiker



für den kleinen Hunger

geröstetes Brot mit Olivenöl & Meersalz	3,90
hausgemachtes Aioli mit geröstetem Brot	4,90
gegrillte Champignons "kalt"	5,50
mit Aioli und geröstetem Brot	
Dreierlei Dip	7,90
Aioli, Thunfisch und Paprikafrischkäse	
auf Wunsch mit Rote Bete Dip kombinierbar	
dazu geröstetes Brot	
Riesenoliven pikant mit geröstetem Brot	4,90
große Schale	7,90
Bruschetta hausgemacht	5,50
mit geröstetem Brot	
Käsewürfel vom "Edamer"	5,50
Käsewürfel vom "Bergkäse"	7,90
Rote Bete Carpaccio	9,90
mit Trüffelvinaigrette, Feldsalat, Parmesan	
und geröstetem Brot	

Harrys Klassiker

Crostinis nach Wahl belegt mit:	
Schinken, Salami oder Käse	3,00
4 Stück	10,00
Antipasti Veggie	12,90
hausgemachtes gegrilltes Gemüse "kalt"	
mit geröstetem Brot	
Salami Variationen	12,90
z.B. Fenchelsalami, Parmasalami, Felino,	
Trüffelsalami und geröstetes Brot	
Scharfer Harry	12,90
span. Chorizo, Chillikäse, pikante Oliven,	
Aioli und geröstetes Brot	
Käsevariationen	17,50
5 verschiedene Käsesorten mit einer Garnitur	
aus Obst oder Gemüse der Saison	
dazu geröstetes Brot	
Spanischer Teller	13,90
Serranoschinken, Chorizo, Manchego, Oliven,	
Aioli und geröstetes Brot	
Italienischer Teller	14,90
Parmaschinken, Edelsalami, Taleggiokäse,	
Trüffelmortadella und geröstetes Brot	
Harrys Spezial	14,90
Schinken, Käse, Salami, gegrilltes Gemüse,	
geröstetes Brot	
Trüffelteller	16,90
Trüffelsalami, Trüffelmortadella, Trüffelkäse	
geröstetes Brot	



Harrys Schinken-Spezial

Südtiroler Speck	11,90
Eigenmarke unseres Lieferanten, hauchdünn	
aufgeschnitten mit geröstetem Brot	
Prosciutto Gran Sasso	12,90
typisch Italien/Abbruzzen	
milder Geschmack, der Traditionsschinken	
Italiens, 16 Monate gereift, dazu geröstetes Brot	
Original span. Jamón Serrano	13,90
mild mit aromatischer Note, leicht nussig	
dazu geröstetes Brot	
Italienischer Parma-Schinken	14,90
vom Top Erzeuger , mild und würzig	
16 Monate gereift, dazu geröstetes Brot	

"vom Land und aus dem Wald"

Kanarische Kartoffeln	8,50
mit hausgemachter grüner und roter Mojosauce	
Wildcurrywurst	
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Brot	9,50
Portion Bratkartoffeln	4,50
Strammer Harry	9,90
Serranoschinken auf Schwarzbrot und 2 Spiegeleier	

Flammkuchen-auf dem Holzbrett serviert

Klassisch	12,90
mit Schmand, Speck und Zwiebeln	
Toskaner	14,90
mit Schmand, Salami, Schinken, Kirschtomaten, Salat	
Veggie	13,90
mit Schmand und versch. Gemüsesorten	
Käse	14,90
mit Schmand, Munsterkäse und Birnenspalten	
Serrano-Schinken	14,90
mit Schmand, Serrano-Schinken und Rucola	
Trüffel	17,50
mit Schmand, Trüffelsalami, Trüffelkäse und	
Trüffelmortadella	

Steaks vom Uruguay Black Angus Ochsen

Top Qualität! Getreidegefütterung je 100g	
Mindestbestellmenge: 150g	
Steakhüfte	9,00
Rumpsteak	12,00
Filetsteak	16,00
Steakgerichte werden mit Knusper-Knoblauchbrot	
und hausgemachter Kräuterbutter serviert	
extra Beilage	4,50

Küche bis 21.00 Uhr

Prickelndes

Palmarés Spumante Rosé, Italien, Bio	Gl.	0,1	4,50
Tenuta Gorghi Tondi	Gl.	0,15	6,00
Falstaff 89 Pkt.	Fl.		25,00

Rotwein

Chianti "Castello Toscano" DOCG Benvenuto			
Noten dunkelroter Kirsche und Pflaume bilden	Gl.		5,00
die perfekte Symbiose, Restsüße am Gaumen,	Fl.		22,00
perfekte, vollmundige Ausgewogenheit			

Weisswein

Cape Bridge Chenin Blanc 2023, Südafrika			
Brillante hellgelbe Farbe, Aromen von trop.	Gl.		4,30
Früchten, frisch und saftig am Gaumen	Fl.		17,50

La Grange Viognier, Frankreich			
verführerisches, fruchtiges Bouquet,	Gl.		4,80
am Gaumen dicht, beeindruckendes langes	Fl.		19,50
und weiches Finale			

Harrys kalte Köstlichkeiten

Käse-Wurst-Salat	8,90
mit Fleischwurst, Edamer, Zwiebeln, Kapern und Radieschen, dazu geröstetes Brot	

Ital. Büffelmozzarella auf Kirschtomaten-Salatbett	9,50
mit Balsamico-Creme und geröstetem Brot	

Hausgemachtes Beef Tatar	16,50
vom Black Angus Ochsen, pikant gewürzt, mit Eigelb, Kapern, Zwiebeln, geröstetes Brot	

Harrys warme Küche

Tomaten-Kokossuppe, hausgemacht	12,50
wahlweise mit Meeresfrüchten oder Hähnchenfilet	

Frz. Schafskäsepfännchen "Brebio"	9,90
dazu geröstetes Brot	

Bratwurst vom Duroc Schwein	9,50
Gourmetfleisch, erstklassige Qualität mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Senf	

Bayrischer Leberkäse	13,50
mit hausg. Kartoffelsalat, 2 Spiegeleier, süßer Senf	

Frito Mallorquin	14,50
Geflügelleber gebraten mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln	

Gebratene Scampis mit Wakamesalat	14,90
Zerlei hausgemachter Saucen & geröstetes Brot	

Pulpo-Meeresfrüchte-Pfanne	16,50
im Gemüse-Knoblauch-Olivenöl-Bett mit geröstetem Brot	

Hausgemachtes Parmesan-Risotto	16,50
mit grünem Spargel und Kirschtomaten	

Scampi Pfanne	18,50
Riesenscampi im Kräuter-Knoblauch-Öl-Bett mit Meersalz und geröstetem Brot	

Pasta

Pasta Aglio e Olio und Parmesan	10,00
--	-------

Pasta Salsiccia, mild oder pikant	13,50
ital. Wurststücke, dazu Parmesan	

Pasta mit Scampi, Knoblauch, Tomate und Öl	16,50
---	-------

Harrys feine Salate

Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen	13,50
auf Saisonsalaten, hausgemachtem Dressing & Knusperbrot	

Surf and Turf Salat	18,50
gebratene Scampi und Rinderfiletstreifen auf Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln und Balsamico-Creme	

Burger

Hausgemachter Beef Burger vom Getreide gefüttertem US-Black Angus Ochsen	16,50
im Ciabatta-Brötchen, Mojo Sauce, Honigsenf, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Rucola, kleiner Salat mit Caesars Dressing	

Hausgemachter Beef-Cheeseburger	17,50
--	-------

Spargel

frische Braunschweiger Spargelgerichte:

siehe Seite 1

Dessert

Jan's hausgemachte Tarte von der Schokolade	8,50
mit Vanille- und Erdbeersauce	

Hausgemachter Kaiserschmarrn	9,50
mit Apfelmus und Vanillesauce	