

Harrys Speisen-Klassiker



Für den kleinen Hunger

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

Kalte Küche von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Harrys Schinken-Spezial

Trio vom Schinken	14,90
Parmaschinken, Serranoschinken und italienischer Trüffel-Kochschinken, 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	
Strammer Harry	9,90
Serranoschinken auf Schwarzbrot und 2 Spiegeleier	
Wildcurrywurst	9,50
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Brot	
mit hausg. BBQ-Sauce, Bratkartoffeln oder Dippers	14,00

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 Holsteiner Weiderind

Top Qualität!	
Steakhüfte 200 g	17,50
Rumpsteak 200 g	26,50
Filetsteak 200 g	34,50
Steakgerichte werden mit Knusper-Knoblauchbrot und hausgemachter Kräuterbutter serviert	
extra Beilage (Bratkartoffeln, Kartoffel Dippers, Beilagensalat, Gegrilltes Gemüse)	4,50

Burger

Hausgemachter Beef Burger	16,50
vom getreidegefütterten US-Black Angus Ochsen. Ciabatta-Brötchen mit Mojo Sauce, Honigsenf, Zwiebel, Tomaten, Gurken, kleinem Salat und Caesars Dressing. oder: Hausgemachter Beef-Cheeseburger	17,50

Harrys Empfehlungen im April



Prickelndes	
Perelada Pescador, Rosé oder Weiß Spanien, trocken	Gl. 0,15 4,50 Fl. 0,75 18,50
Besticht durch eine erfrischende Leichtigkeit. Wunderbar mit natürlicher Kohlensäure.	
Roséwein	
Rosado Como Conejos, trocken Spanien	Gl. 0,15 4,00 Fl. 0,75 16,50
Frische Aromen von Waldbeeren und Litschi. Am Gaumen frisch und lebendig.	

Roséwein	
Care Solidarity Rosé, trocken Spanien	Gl. 0,15 4,50 Fl. 0,75 18,50
Leuchtendes Himbeerrot und am Gaumen sehr fruchtig und erfrischend.	
Weißwein	
Care Blanco Sobre Lias, trocken Spanien	Gl. 0,15 4,50 Fl. 0,75 18,50
Frisches Bouquet mit aromatischen Noten nach grünem Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten.	

Pasta

Pasta Aglio e Olio mit Parmesan	10,00
Pasta Salsiccia, mild oder pikant ital. Wurststücke, dazu Parmesan	13,50
Chicken Pasta "Alfredo" mit Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten, Sahnesauce und Parmesan	14,90
Pasta mit Scampi Knoblauch, Tomate, Öl und Parmesan	16,50

Harrys warme Küche

Harrys Kräutermatjes mit weißer Hausfrauensauce auf Schwarzbrot mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	9,50 13,50
Wildschweinbratwurst mit Bratkartoffeln oder Kartoffel Dippers	12,50
Bayrischer Leberkäse mit 2 Spiegeleiern mit Bratkartoffeln und süßem Senf	13,50
Gebratene Scampis mit Wakamesalat Zerlei hausg. Saucen und geröstetem Brot	14,90

Harrys feine Salate

Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen auf Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing & geröstetem Brot	14,50
Surf and Turf Salat gebratene Scampi und Rinderfiletstreifen auf Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln, Balsamico-Creme & geröstetem Brot	18,50

Pulpo-Meeresfrüchte-Pfanne im Gemüse-Knoblauch-Olivenöl Bett, mit geröstetem Brot	16,50
Mediterranes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille, Tomatensauce und Kräuter der Provence. Mit Cheddarkäse überbacken und in der heißen Pfanne serviert	16,50

Harrys kalte Köstlichkeiten

Ital. Büffelmozzarella auf Kirschtomaten-Salatbett, mit Balsamico-Creme und geröstetem Brot	 9,50
Hausgemachtes Beef Tatar vom Black Angus Ochsen, pikant gewürzt, mit Eigelb, Kapern, Zwiebeln, geröstetem Brot	16,50
Dreierlei hausgemachte Dips Aioli, Thunfisch- und Paprikafrischkäse, dazu geröstetes Brot	7,90

Beef-, Chicken-, Scampi - Basket Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet und Scampi gegrillt. Dazu Knoblauch-Knusperbrot und hausgemachte Saucen.	18,50
---	-------

Harrys warme Küche

Kartoffel Dippers mit Aioli und roter Mojosaucen, im Basket serviert	6,90
Frz. Schafskäsepfännchen "Brebiole" mit geröstetem Brot	 9,90

Scampi-Pfanne Riesenscampi in Kräuter-Knoblauch-Öl-Bett, Meersalz und geröstetem Brot	18,50
Lachs-Feta-Pfanne mit einem al dente zubereitetem Mix von Paprika, Zwiebeln und Cherrytomaten	18,50

Dessert

Jan's hausgemachte Tarte von der Schokolade mit Vanille- und Erdbeersauce	8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce	9,90

Warme Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Frischer Braunschweiger Spargel

Spargelcremesuppe	<i>Tasse</i>	4,90
	<i>Teller</i>	8,50

Hausgemachter Spargelsalat

nach „Oma Inges Rezept“, dazu geröstetes Brot

<i>Teller</i>	9,50
---------------	-------------

Spargelgemüse mit Mettbällchen und Kartoffeln

<i>Teller</i>	14,50
---------------	--------------

Stangenspargel mit Kartoffeln

wahlweise mit zerlassener Butter oder Hollandaise

<i>300g</i>	12,50
-------------	--------------

<i>500g</i>	16,50
-------------	--------------

mit Rührei

<i>300g</i>	16,50
-------------	--------------

<i>500g</i>	20,50
-------------	--------------

mit Holsteiner Katenschinken

<i>300g</i>	19,50
-------------	--------------

<i>500g</i>	23,50
-------------	--------------

mit Parmaschinken

<i>300g</i>	19,50
-------------	--------------

<i>500g</i>	23,50
-------------	--------------

mit Hähnchenbrustfilet

<i>300g</i>	21,00
-------------	--------------

<i>500g</i>	25,00
-------------	--------------

mit Schweineschnitzel

<i>300g</i>	21,00
-------------	--------------

<i>500g</i>	25,00
-------------	--------------

Weinempfehlung zum Spargel

Harrys Hauswein, exklusive Abfüllung vom Weingut Steitz, weiß oder rosé

Unkomplizierter Trinkgenuss, frisch, leicht, feinherb und gut bekömmlich

<i>Glas</i>	3,50
-------------	-------------

<i>1ltr Flasche</i>	17,50
---------------------	--------------

Gewichtsangabe des Spargels in ungeschältem Zustand

Küche bis 21.00 Uhr

Frischer, ungeschälter Spargel für zu Hause zum aktuellen Tagespreis!