

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" mit geröstetem Brot	7,90
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	
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Brot	9,50
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Bratkartoffeln	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 Uruguay Black Angus Ochsen

Top Qualität! Getreidefütterung je 100g	
Mindestbestellmenge: 150g	
Steakhüfte	9,00
Rumpsteak	12,00
Filetsteak	16,00
Steakgerichte werden mit Knusper-Knoblauchbrot und hausgemachter Kräuterbutter serviert	
extra Beilage (Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, 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 Februar



Weißwein		
Harrys Grauburgunder, trocken vom Weingut Steitz, Rheinhessen	Gl. 0,15	5,00
	Fl. 0,75	22,00
Exklusiv für Harrys Weinladen!		
Frisch, klar und vollmundig. Aromen von Pflirsich und frischen Kräutern.		

Rotwein		
Chianti Passo Nuovo DOCG Castello	Gl. 0,15	4,80
Benvenuto, Italien, trocken	Fl. 0,75	19,50
85% Sangiovese werden von 15% Merlot ergänzt und lassen einen mild wirkenden samtigen Rotwein der Spitzenklasse entstehen.		
DADA No. 1	Gl. 0,15	4,50
Argentinien, Cuvée aus Malbec und Bonarda.	Fl. 0,75	18,50
Samtig, fruchtbetont mit niedriger Säure.		

Harrys warme Küche

Käse Lauchsuppe	8,90
mit Fleischeinlage und geröstetem Brot	
Linsensuppe mit Bockwurst	8,90
Wildschweinbratwurst	12,50
mit Spätzle und Rotkohl	
Frz. Schafskäsepfännchen "Brebiole"	9,90
mit geröstetem Brot	
Harrys Kräutermatjes	9,50
mit weißer Hausfrauensauce auf Schwarzbrot mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	
Bayrischer Leberkäse mit 2 Spiegeleiern	13,50
mit Bratkartoffeln und süßem Senf	
Mediterranes Hähnchenbrustfilet	16,50
auf Ratatouille, Tomatensauce und Kräuter der Provence. Mit Cheddar-Käse überbacken und in der heißen Pfanne serviert	

Pasta

Pasta Aglio e Olio mit Parmesan	10,00
Harrys Pasta "Asia-Style"	12,50
pikant mit Ingwer, Ei, Chili, Knoblauch, Sojasoße und Gemüse	
mit Scampis als Topping	16,50
Pasta Salsiccia, mild oder pikant	13,50
ital. Wurststücke, dazu Parmesan	
Chicken Pasta "Alfredo"	14,90
mit Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten, Sahnesauce und Parmesan	
Pasta mit Scampi	16,50
Knoblauch, Tomate, Öl und Parmesan	

Gebratene Scampis mit Wakamesalat	14,90
Zerlei hausg. Saucen und geröstetem Brot	
Beef-, Chicken-, Scampi - Basket	18,50
Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet und Scampi gegrillt. Dazu kanarische Kartoffeln, Knoblauch-Knusperbrot und 3erlei hausgemachte Saucen. (Aioli, rote Mojosauce, BBQ-Sauce)	
Hausgemachtes Wildgulasch	18,50
mit Spätzle und Rotkohl	
Scampi-Pfanne	18,50
Riesenscampi in Kräuter-Knoblauch-Öl-Bett, Meersalz und geröstetem Brot	
Lachs-Feta-Pfanne	18,50
mit einem al dente zubereitetem Mix von Paprika, Zwiebeln und Cherrytomaten	

Kalte Köstlichkeiten

Dreierlei hausgemachte Dips	7,90
Aioli, Thunfisch- und Paprikafrischkäse dazu geröstetes Brot	
Hausgemachter Heringssalat	8,50
nach Oma Inges Familienrezept, mit geröstetem Brot	
Trüffel Spezial	13,50
Trüffelleberwurst, Trüffelsalami mit Parmesanrand und Trüffelmortadella, dazu geröstetes Brot	
Hausgemachtes Beef Tatar	16,50
vom Black Angus Ochsen, pikant gewürzt, mit Eigelb, Kapern, Zwiebeln, geröstetem Brot	

Harrys feine Salate

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

Dessert

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

Warme Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr