

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 Hausgemachter Glühwein

Rot , aus Französischem Merlot	Gl.	0,2	3,50
Rosé , aus Südfranzösischem Grenache	Gl.	0,2	3,50
Weiß , aus Badischem Gutedel	Gl.	0,2	3,50
Amaretto oder Rum als Schuss	2cl		1,00

Harrys warme Küche

Hausgemachter wechselnder Eintopf mit Wursteinlage 8,50

Wildschweinbratwurst mit Spätzle und Rotkohl 12,50

Frz. Schafskäsepfännchen "Brebiole" mit geröstetem Brot 9,90 

Harrys Kräutermatjes mit weißer Hausfrauensauce auf Schwarzbrot mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) 9,50
13,50

Bayrischer Leberkäse mit 2 Spiegeleiern mit Bratkartoffeln und süßem Senf 13,50

Gänseburger mit kleiner Salatbeilage, verfeinert mit Rotkohl und Butter 16,50

Mediterranes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille, Tomatensauce und Kräuter der Provence. Mit Cheddar-Käse überbacken und in der heißen Pfanne serviert 16,50

Gebratene Scampis mit Wakamesalat 2erlei hausg. Saucen und geröstetem Brot 14,90

Hausgemachtes Wildgulasch mit Spätzle und Rotkohl 18,50

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

Büsumer Teller Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit hausgemachter Maltesercocktailsauce und 2 Spiegeleiern 18,50

Harrys feine Salate

Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen auf Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln hausgemachtem Dressing & geröstetem Brot 13,50

Gebratene Entenleber auf Calvados-Apfel-Spalten, Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing & geröstetem Brot 14,50

Rotwein

Chianti Passo Nuovo DOCG Castello Gl. 0,15 4,80
Italien, trocken FI. 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. FI. 0,75 18,50
Samtig, fruchtbetont mit niedriger Säure.

Harrys feine Salate

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

Pasta

Pasta Aglio e Olio mit Parmesan  10,00


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

Kalte Köstlichkeiten

Hausgemachter Heringssalat 8,50
nach Oma Inges Familienrezept, mit geröstetem Brot

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

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

Dessert

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

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce 9,50

Warme Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr