



LIEBE GÄSTE,

ES IST UNS EINE GROßE 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: INNEN DARAUF AN.

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

APERITIF

GLAS CHAMPAGNER DELAMOTTE
0,1L ZWÖLF

GLAS PROSECCO "COL DEL SOLE"
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

~ ~ ~

ALPENHEU RAHM

SELLERIE | OCHSENSCHWANZ

~ ~ ~

HEILBUTT

FLUSSKREBSE | KALBSBRIES | SCHNECKEN

~ ~ ~

CHALLANS ENTENBRUST

BLUMENKOHL | HAGEBUTTE | KARTOFFEL-BAUMKUCHEN

~ ~ ~

CASSIS

NOUGAT | TONKABOHNE

DAS MENÜ WEITE WELT IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTFÜNFZEHN EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS MENÜ WEITE WELT IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDSIEBZIG EURO

(SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT)



BEGLEITENDE WEINE

2011 „MADEMOISELLE DE CLOS DADY“
CHATEAU LE REMPARTS | SAUTERNES

~ ~ ~

2020 „CHARDONNAY“
WEINGUT GEILS | RHEINHESSEN

~ ~ ~

2019 „SPÄTBURGUNDER“
WEINGUT SALWEY | BADEN

~ ~ ~

2021 „CHATEAU DE MILLET“, ROSE
I.G.P | DOMAINE DE GASCOGNE | EAUZE

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

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ WEITE WELT IN DREI GÄNGEN
GLAS JE 0,1L EINUNDZWANZIG EURO

ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN



DAS MENÜ HEIMAT

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

FORELLE

APFEL | GURKE | PUMPERNICKEL

2018 „POUILLY-FUMÉ“
LES MOULINS A VENT | LOIRE

~ ~ ~

KÜRBISSUPPE

BLUTWURST | BIRNE | KERNE

~ ~ ~

TIROLER RIB EYE STEAK

BREZEN | SCHALOTTEN | SCHWARZWURZELN

2020 „WAXENSTEIN CUVÉE NOIR“
WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE | PFALZ

~ ~ ~

QUITTE

TOPFEN | HOLUNDER

2020 „GRAUBURGUNDER“
WEINGUT SALWEY | BADEN

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

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



VORSPEISE

GÄNSELEBER

SCHOKOLADE | MANGO | BRIOCHE

ACHTUNDZWANZIG

2011 „MADEMOISELLE DE CLOS DADY“

CHATEAU LES REMPARTS | SAUTERNES

NEUNEUROFÜNFZIG

~ ~ ~

FORELLE

APFEL | GURKE | PUMPERNICKEL

ACHTZEHN

2018 „POUILLY-FUME“

LES MOULINS A VENT | LOIRE

NEUNEUROFÜNFZIG

~ ~ ~

FELDSALAT

GRANATAPFEL | WALNÜSSE

SECHZEHN

2020 „SUMARROCA NOSTRAT“, ROSE

VITICULTORS FINCA FAMILIAR | PENEDES

FÜNFEUROFÜNFZIG



SUPPE

ALPENHEU RAHM
SELLERIE | OCHSENSCHWANZ

FÜNFZEHN

~ ~ ~

KÜRBISSUPPE
BLUTWURST | BIRNE | KERNE

SECHZEHN

ZWISCHENGANG

HEILBUTT
FLUSSKREBSE | KALBSBRIES | SCHNECKEN

ACHTUNDZWANZIG ALS ZWISCHENGANG

DREIUNDVIERZIG ALS HAUPTGANG

2020 „CHARDONNAY“
WEINGUT GAILS | RHEINHESSEN

SIEBENEUFÜNFZIG

~ ~ ~

RISOTTO
STEINPILZE | LAVENDEL

DREIUNDZWANZIG ALS ZWISCHENGANG

ZWEIUNDDREIßIG ALS HAUPTGANG

2020 PINOT GRIGIO „COL DEL SOLE“ DELLE VENEZIE IGP
CANTINA COLLI DEL SOLIGO | VENETIEN

FÜNFUEUFÜNFZIG



HAUPTGANG

TIROLER RIB EYE STEAK
BREZN | SCHALOTTEN | SCHWARZWURZELN

ZWEIUNDVIERZIG

2020 „WAXENSTEIN CUVÉE NOIR“
WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE | PFALZ

ACHT

~ ~ ~

HEILBUTT
FLUSSKREBSE | KALBSBRIES | SCHNECKEN

DREIUNDVIERZIG

2020 „CHARDONNAY“
WEINGUT GEILS | RHEINHESSEN

SIEBENEUFÜNFZIG

~ ~ ~

CHALLANS ENTENBRUST
BLUMENKOHL | HAGEBUTTE | KARTOFFEL-BAUMKUCHEN

FÜNFUNDVIERZIG

2019 „SPÄTBURGUNDER“
WEINGUT SALWEY | BADEN

SIEBENEUFÜNFZIG

WEIN DES HAUSES

2020 WAXENSTEIN CUVÉE NOIR

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L SIEBENUNDVIERZIGFÜNFZIG

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE VEREINT TRADITION UND INNOVATION. DER FAMILIENBETRIEB IST IN LANDAU-NUSSDORF BEHEIMATET, RUND 16 KILOMETER SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. AN DER SPITZE STEHT NUN DIE FÜNFTE GENERATION BAUERS, EIN KOMPETENZ-DUO AUS DEN BRÜDERN ALEXANDER UND MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTEN WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.



HAUPTGANG

RISOTTO
STEINPILZE | LAVENDEL
ZWEIUNDDREIßIG

2020 PINOT GRIGIO "COL DEL SOLE" DELLE VENEZIE IGP
CANTINA COLLI DEL SOLIGO | VENETIEN
FÜNFEUROFÜNFZIG

DESSERT

CASSIS
NOUGAT | TONKABOHNE
SECHZEHN

2021 „CHATEAU DE MILLET“, ROSE
I.G.P | DOMAINE DE GASCOGNE | EAUZE
FÜNFEUROFÜNFZIG

~ ~ ~

QUITTE
TOPFEN | HOLUNDER
VIERZEHN

2020 „GRAUBURGUNDER“
WEINGUT SALWEY | BADEN
ACHT



BIERE

WARSTEINER PILS | ALKOHOLFREIES PILS

0,3L DREIURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG HELL

0,3L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG DUNKEL

0,3L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER

0,3L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER ALKOHOLFREI

0,5L VIEREURONEUNZIG

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER 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 TONIC WATER

0,2L VIEREUROZWANZIG

SPEZI

0,25L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L VIEREUROACHTZIG

VERSCHIEDENE SÄFTE

0,25L VIEREUROZEHN

SAFTSCHORLEN

0,25L DREIEUROFÜNFZIG | 0,5L FÜNFEUROACHTZIG