

KAFFEE KLASSIKER

SCHWARZ

Kaffee NATURE ODER MIT CRÈME	4.5
Espresso HAUSMISCHUNG*	4.2
Americano	4.2
Doppio	5.5
Filter KAFFEE VON HAND GEBRÜHT, SINGLE ORIGIN	6
Filter 2 PORTIONEN	11

WEISS

Espresso Macchiato	4.8
Doppio Macchiato	5.9
Cortado KLEINER CAPPUCCINO IM GLAS	5
Cappuccino	5.5
Caffè Latte SCHALE, EMPFOLEN MIT EINEM EXTRA SHOT ESPRESSO	5.5
Latte Macchiato	5.5

Laktosefrei: HAFER MILCH + 0.50.-

Extra shot Espresso + 1.30.-

ESPRESSO HAUSMISCHUNG

Bohnenverkauf Henrici Espresso 250 G	12.5
--	------

* MISCHUNG AUS 3 SPITZENKAFFEES (KENIA, GUATEMALA & INDONESIA)
SORTENREIN UND SCHONEND GERÜSTET. ALS PURER ESPRESSO SEHR
BALANCIERT UND SAMTIG, ZUSAMMEN MIT MILCH EIN PERFEKTER CAPPUCCINO.

KAFFEE KREATIONEN

KALT

Iced Latte	5.5
MILCH AUF EIS MIT EINEM ESPRESSO SHOT, OHNE ZUCKER	
Shakerato	6.5
DOPPELTER ESPRESSO GESCHÜTTELT MIT ROHRZUCKER UND MILCH	
Iced Mocca	7.5
DUNKLE SCHOKOSAUCHE, DOPPELTER ESPRESSO UND KALTMILCHSCHAUM	
Affogato	7
ESPRESSO AUF 1 KUGEL VANILLE GLACE	
Red Cool	6.5
SANBITTER AUF EIS MIT EINEM ESPRESSO SHOT	

HEISS

Caffè con Panna	5.5
ESPRESSO MIT FEIN GESCHLAGENER SAHNE	
Diablo Espresso Macchiato.....	5.5
ESPRESSO MIT CHILLI, KAKAO, VANILLE, ZIMT UND EIN WENIG MILCH	
Caffè Mocca	7
DUNKLE SCHOKOSAUCHE MIT DOPPELTEM ESPRESSO UND MILCH	
White Mocca	7
WEISSE SCHOKOSAUCHE MIT DOPPELTEM ESPRESSO UND MILCH	
Espresso Bicerin	7
DUNKLE SCHOKOSAUCHE MIT DOPPELTEM ESPRESSO, ZIMT UND MILCH	

KAFFEE MIT %

Shakerato	9.5
EISGECÜHLTER DOPPIO ESPRESSO, GESCHÜTTELT MIT BAILEYS ODER RUM (2CL)	
Café Baileys	12.5
BAILEYS (4CL), KAFFEE, SCHLAGRAHM	
Grappa & Espresso	10
BRUNELLO GRAPPA (2CL) & ESPRESSO (SEPARAT SERVIERT)	
Irish Coffee	12.5
IRISH WHISKEY (4CL), DOPPELTER ESPRESSO UND FEIN GESCHLAGENE SAHNE	

TEES & EISTEE

	TASSE	KANNE
Grüntee CHINA BIO. PURER GRÜNTEE	6	8.5
Opulent Tempel GRÜN, WEISS -UND JASMIN TEE MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN	6	9.5
Darjeeling SCHWARZTEE	6	8.5
Earl Grey SCHWARZTEE	6	8.5
Verveine EISENKRAUT	6	8.5
Rooibos Vanille BIO	6	8.5
Wüstenblume ROOIBOS MIT KAKTUSBLÜTEN	6	8.5
Früchte KANDIERT, MIT HIBISKUS UND ROOIBOS	6	8.5
Knusperapfel ROOIBOS, GEBRANNT MANDELN & APFEL	6	8.5

TEE SPEZIALITÄTEN

CHAI Tee INDISCHER GEWÜRZTEE, MILCH SEPARAT	6.5	9.5
CHAI Latte MIT ZIMT UND MILCH GEMISCHT	7	
Iced Chai Latte MIT ZIMT UND MILCH GEMISCHT	7	
Cascara Kaffeekirschentee	6.5	9.5
Ingwer Tee 4dl HAUSGEMACHTER INGWER-ZITRONEN SUD, GESÜSST		8.5
Minze Tee 4dl MIT FRISCHER MINZE UND GRÜNTEE INFUSION		7.5
Yogi Tee INGWER, KARDAMOM, LORBEER, NELKEN, ZIMT & SÜSSHOLZ	6.5	9.5
Moringa MORINGABLÄTTER, LICHÉES, LEMONGRASS & TROPENFRÜCHTE	6.5	9.5

EISTEE 4DL HIBISCUS MIT SÜSSER ZITRONE	7	
---	---	--

HEISSE SCHOKOLADE

KAKAO (VENEZUELA) MIT VOLLMILCH ODER HAFERMILCH, AUF WUNSCH MIT SAHNE

Schoggi Grand Cru Maracaibo KAKAO 65%	7	
Scharfi Schoggi GRAND CRU MIT CHILLI	7.5	
Weisse Schokolade	7	
Schoggi Baileys MIT 3CL BAILEYS	10.5	

GETRÄNKE

1DL 2.5DL 4DL

SÄFTE

Tagessaft	5.5	7.5	9
Orangensaft	5	7	8.5
Apfelsaft / Apfelsaft Shorle BIO NATURTRÜB			7

LIMONADE

HAUSGEMACHT, LEICHT GESÜSST

Minz-Limette			7.5
Ingwer-Citro			7.5
Ingwer-Cranberry			7.5

VIRGIN DRINKS

Virgin Mojito			9.5
LIMETTEN, PFEFFERMINZE UND GINGER ALE			
Virgin Hugo			9.5
HOLUNDERSIRUP, LIMETTEN, PFEFFERMINZE UND MINERAL			
Virgin Maracuja 3DL			9.5
LIMETTEN UND PASSIONSFRUCHTSAFT			
Energizer 3DL			10.5
HEIDELBEEREN, BANANE UND ORANGEN-PASSIONS SAFT			
Strawberry-Crush 3DL			8.5
FROOGGIES ERDBEEREN & MINERAL, LEICHT GESÜSST			

FRAPPÉS

Vanille oder Mango			9
Vegan Vanille MIT HAFERMILCH			10

SOFT DRINKS

Mineral 5DL MIT / OHNE KOHLENSÄURE			6.5
Cola Mitte 3.3DL (GH) DIRECT TRADE ZUCKER AUS COSTA RICA			5.5
Cola Zero 3.3DL			5
Gingerbeer 2DL FEVER-TREE, ALKOHOLFREI			6
Sanbitter 1DL			4.5
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale 2DL SCHWEPPESS			5
Cucumis 3.3DL GURKENWASSER MIT KOHLENSÄURE			6.5
Aranciata 2.8DL LURISIA, ORANGE			6
Gazzosa 2.8DL LURISIA, CITRO.....			6

BIER

OFFEN

Hürlimann Lager (4.8% VOL)	3DL 5.8	5DL 8
ANNO 1836. AUS ZÜRICH		
Brooklyn Lager (5.2 % VOL)	4DL 8	
BERNSTEINFARBIG. FRISCHER MALZGESCHMACK, KAREMELNOTE, HERBER ABGANG		
Franziskaner Weissbier (5.0 % VOL)	5DL 9	
1363 IN MÜNCHEN GEGRÜNDET. ERFINDER DES OKTOBERFESTBIERS. MILD, FRISCH UND FRUCHTIG, MIT LEICHTEM ANFLUG VON BANANEN & NELKEN		

IN FLASCHEN

Brooklyn Sorachi Ace (7.2 % VOL)	3.5DL 10	
BENANNT NACH DER JAPANISCHEN REGION SORACHI, WO DIE KREUZUNG VON 3 SPEZIALHOPFEN ZU EINEM EINZIGARTIGEN BIER MIT ZITRUS UND KRÄUTERAROMEN FÜHRTE. GEBRAUT IN NY.		
Chen Van Loon (5.4 % VOL)	3.3DL 10	7.5DL 20
NATURTRÜBES PALE ALE. CRAFT BIER GEBRAUT VON WEINMACHERN IN AARGAU. AROMEN VON GETROCKNETER APRIKOSE. SÜSSE MALZNOTE, LEICHT BITTER		
Guinness Dublin Porter (3.8 % VOL)	5DL 13.50	
STOUTBIER. EIN HOCHGENUSS FÜR FANS DUNKLER BIERE. SAMTIG WEICH MIT NOTEN VON DUNKLEM KAREMELL UND TOFFEE.		

WEISSWEINE

1 DL FLASCHE

Besserstein Müller-Thurgau AOC	8.5	51
AARGAU, SCHWEIZ (AARGAUER STAATSWEIN 2014)		
Bourgogne Chardonnay AOC	8.5	51
BURGUND, FRANKREICH		
Gewürztraminer AOC	8	48
ELSASS, FRANKREICH		

ROTWEINE

1 DL FLASCHE

Pinot Noir Lüthi	9	56
ZH, SCHWEIZ		
Ribera Del Duero	8.5	51
BURGOS, SPANIEN		
Ripasso Valpolicella	8.5	51
VERONA, ITALIEN		

ROSÉ

1 DL FLASCHE

Rosatello Ruffino	7	45
TOSCANA, ITALIEN		

PROSECCO

FLASCHE

Prosecco Treviso DOC (Extra Dry) 1DL	9	7.5 DL	59
Rosmarin-Prosecco MIT ROSAMRIN SIRUP, EIS	13		
Aperol Spritz MIT PROSECCO ODER WEISSWEIN	13		
Hugo HOLUNDERSIRUP, LIMETTEN, MINZE, SODA	13		
Kir MIT CASSISLIKÖR	11		

CHAMPAGNER

FLASCHE

Perrier-Jouët (Grand Brut) 3.75 DL.....	63
--	----

FRÜHSTÜCK

MONTAG BIS SAMSTAG

Sonntags bitte die separate Brunch Karte beachten

Buttergipfel 2.5

Schokogipfel MIT WARMER MARACAIBO SCHOKOLADE ... 3

Early Bird Combo

BUTTERGIPFEL UND EIN KAFFEE KLASSIKER
(MONTAG BIS FREITAG VOR 9.30 UHR) 5

Brot & Konfi

DUNKLES FRÜHSTÜCKSBROT MIT HAUSGEMACHTER KONFIGURE
UND BUTTER. AUF WUNSCH MIT HONIG (+ 0.50.-) 6

Spiegeleier

2 OFENGEBACKENE EIER (BIO), FRÜHSTÜCKSBROT & BUTTER 10

Joghurt Bowl

JOGHURT (TÜRKISCHE ART), WALDBEEREN, BANANE, HONIG,
BIO GRANOLA * 8

Açai Bowl

KALTE POWER-BEERE AUS DEM AMAZONAS, PÜRIERT MIT APFEL UND GUARANA
DAZU BANANE UND BIO GRANOLA* 12.5

SALATE

SERVIERT MIT BROT

Blattsalat MIT HAUSDRESSING 13

Salatbowl BLATTSALAT, RÜEBLI, GURKEN, TOMATEN, MAIS, OLIVEN,
PEPERONI & GRANATAPFELKERNE MIT HAUSDRESSING 17

Griechischer Salat MIT FENCHEL, GURKEN, PEPERONI, TOMATEN,
OLIVEN, MINZE UND FETA KÄSE (OHNE ZWIEBELN) 18.5

Taboulé COUSCOUS MIT GEMÜSE, KORINTHEN U. MINZE 15

Hummus Teller WARMES PITABROT, HUMMUS,
DAZU KLEINER TOMATEN-GURKEN-KORIANDER SALAT 16.5

Mezze Salat TABOULÉ, POULET, PEPERONI, TOMATEN, GURKEN, . 20.5

Pouletbruststreifen auf Blattsalat MIT HAUSDRESSING 20.5

Warmer Ziegenkäse IM DÜNNEN BRICKTEIG GEBACKEN, MIT HONIG &
BAUMNÜSSEN AUF BLATTSALAT UND HAUSDRESSING 22.5

SUPPEN

SERVIERT MIT BROT

..... 13.5

Fragen Sie nach unseren Suppen.

QUICHES

VEGETARISCH

Käse 9.5

Broccoli 9.5

Spinat 9.5

dazu kleiner Blattsalat mit Vinaigrette + 6.5

ANTIPASTI

MIT BROT

Zucchini, getrocknete Tomaten, Artischockenherzen,

Oliven 13

dazu Parma Schinken + 5

Portion Hummus MIT BROT 7.5

* BIO GRANOLA BY TINY FACTORY: HAFERFLOCKEN, WEIZENMEHL, CASHEWNÜSSE,
MANDELN, MACADAMIANÜSSE, AHORNSIRUP, SONNENBLUMENÖL, MEERSALZ

FLAMMKUCHEN

Nach traditionellem Elsässer Rezept.
Knusprig dünner Flammkuchenboden mit
Crème Fraîche und folgenden Zutaten:

Nature	19
SPECK, ZWIEBELN	
Gratinée	20
SPECK, ZWIEBELN UND KÄSEMISCHUNG	
Alpino	22.5
DÜNN GESCHNITTENE KARTOFFELN, SPECK, ZWIEBELN UND KÄSEMISCHUNG	
Mexican	22
POULETBRUSTSTÜCKE, MAIS, TOMATEN UND KÄSEMISCHUNG	

VEGETARISCH

Feta	19
ROSMARIN, HONIG & FETA KÄSE	
Mediterran	20.5
FENCHEL, TOMATEN, PEPPERONI, OLIVEN UND FETA KÄSE	
Palermo	20.5
OLIVEN TAPENADE, TOMATEN, RUCOLA SALAT UND GERIEBENER PECORINO KÄSE	
Yolo	20.5
CHAMPIGNONS, RÜEBLI, AVOCADO, ZWIEBELN & KÄSEMISCHUNG	
Happy Vegan	22.5
MANDEL-CRÈME, AVOCADO, TOMATEN, JUNG SPINAT, EINGELEGTEN RANDEN, SESAM & OLIVENÖL	

dazu kleiner Blattsalat mit Hausdressing	+ 6.5
weitere Zutat	+ 2

GEBÄCK UND KUCHEN

Walnuss-Schoko Brownie	5
Pasteis de Nata (DI. BIS SO.)	6.5
New York Cheesecake	8.5
Schokoladenkuchen AUF WUNSCH WARM SERVIERT	7.5
MIT VANILLE GLACE	+ 5
Wiener Apfelstrudel WARM	8
MIT VANILLE GLACE.....	+ 5
MIT WARMER VANILLESAUCE	+ 3.5

GLACE

Vanille, Joghurt, Mango

1 KUGEL	5
2 KUGELN	8

VEGAN / BIO / LAKTOSEFREI

Vanille	7.5
----------------------	-----

AÇAÍ BOWL VEGAN

KALTE POWER-BEERE AUS DEM AMAZONAS, PÜRIERT MIT APFEL UND GUARANA
DAZU BANANE UND BIO GRANOLA

12.5

LONGDRINKS 4CL SPIRITUOSEN

Campari Soda / Orange	11 / 14
Vodka Ginger Cranberry KETEL ONE	14
Cuba Libre PAMPERO RUM	14
Whiskey Cola BOURBON WHISKEY.....	14
Horseneck BOURBON WHISKEY, ZITRONE, GINGER ALE, ANGOSTURA	14
Gin Tonic TANQUERAY	14
Cucumis Gin TANQUERAY	14
Hendrick's Gin Tonic	16
Pimms N° 1	15
Pimms N° 1 Pitcher 4 GLÄSER	54

COCKTAILS 4-5 CL SPIRITUOSEN

Gin Basil Smash	16
TANQUERAY, BASILIKUM, ZITRONENSAFT	
Dark & Stormy	16
PAMPERO RUM, GINGERBEER & LIMETTEN	
Mojito	16
PAMPERO RUM, LIMETTEN, MINZE UND SODA	
Caipirinha	16
BIO-CACHAÇA, ROHZUCKER UND LIMETTEN	
Cranberry Fizz	16
PAMPERO RUM, LIMETTE, CRANBERRY, MINERAL	
Henrici Vodka	16
KETEL ONE, HIMBEEREN, ZITRONENSAFT	
Vodka Maracuja	16
KETEL ONE, PFIRSICHLIKÖR, PASSIONSFRUCHTSAFT	
Moscow Mule	16
KETEL ONE, GURKEN, LIMETTENSAFT, GINGERBEER	
Whiskey Sour	16
BOURBON WHISKEY, ZITRONENSAFT, ZUCKER, FLEUR DE SEL	
Amaretto Sour	16
BIO AMARETTO, ZITRONENSAFT, FLEUR DE SEL	
Tommys Margarita	16
DON JULIO TEQUILA, LIMETTENSAFT, AGAVENDICKSAFT, FLEUR DE SEL	

APÉRITIFS/ SPIRITUOSEN 2CL 4CL

Negroni 27%	15
Averna 29%	8.5
Bio Williams OBSTBRAND 40%	8.5
Martini Bianco 15%	7.5
Campari 23%	7.5
Pastis 51 45%	8.5
Sambuca 40%	6
Vieille Prune 40%	7.5
Tequila Don Julio 38%	7.5
Lagavulin Single Malt 43% SINGLE MALT	15.5
Hennessy VS Cognac 40%	12
Grappa Reserva Amaranone 43%	8.5

RESERVATIONEN

Für grössere Gruppen Reservationen und Apéros (12 bis max. 20 Personen) bitten wir Sie, uns eine Email an info@cafe-henrici.ch zu schreiben.

Wir melden uns sobald wie möglich bei Ihnen.

Anonsten gerne anrufen: 044 251 5454

STAY IN TOUCH

WEBSITE www.cafe-henrici.ch
FACEBOOK www.facebook.com/cafe.henrici
INSTAGRAM [@cafehenrici](https://www.instagram.com/cafehenrici)

LATTE ART KURS

BASISKURS FÜR MAX. 2 TEILNEHMER

- Espresso Zubereitung
- Perfekter Milchschaum
- Latte Art (Einguss Technik, einfache Muster)
- 2 Stunden, 2 Teilnehmer: CHF 150.- / Person
- 2 Stunden, 1 Teilnehmer: CHF 200.-

ADVANCED LATTE ART

- perfekter Milchschaum
- Latte Art (Einguss Technik, visueller Kontrast, Kombinations-Muster, Etching)
- 2 Stunden: Preis auf Anfrage

Das aussergewöhnliche Kaffee-Erlebnis steht im Henrici im Mittelpunkt. Die Liebe zum Kaffee in all seinen Facetten, sowie eine Atmosphäre, die jederzeit zum geniessen einlädt, ist, was wir anstreben und leben.

Inspiriert von San Francisco's Kaffeekultur, ist, seit seiner Eröffnung im Juni 2009, der Familienbetrieb zu einem festen Bestandteil der Zürcher Kaffeesezene geworden und aus dem Niederdörfli nicht mehr wegzudenken.

Das liegt zum grossen Teil natürlich am Kaffee selbst. Die enge Zusammenarbeit mit der Gourmet Rösterei Rast ermöglicht es uns, erstklassig geröstete Bohnen von den weltbesten Plantagen zu beziehen. Die Vollendung aber erreicht unser Kaffee durch das Handwerk unserer ausgebildeten und geübten Baristi. Sie machen ihn zu dem was er ist, und schenken daher jeder Tasse die Aufmerksamkeit, die ein wirklich guter Kaffee braucht. Das benötigt natürlich etwas mehr Zeit, lohnt sich aber wirklich - davon sind wir und auch unsere Gäste überzeugt.

Wir wissen, dass zum Genuss eines exzellenten Kaffees auch ein Raum gehört, der Lust darauf macht. Somit wird im Henrici sehr grossen Wert auf das passende Ambiente gelegt, sowohl drinnen, als auch draussen, auf der Terrasse. Also ganz im Sinne unseres Namensgebers Christian Friedrich Henrici, der den Text zu Bach's Kaffeekantate verfasste, die auf humorvolle Art und Weise besagt, dass ein Leben ohne Kaffee nicht lebenswert ist. Wir wollen diese Leidenschaft weitergeben. Ob Sie zu uns alleine, in Gesellschaft, für ein spontanes Intermezzo mit anderen Gästen oder an einen unserer Live-Musik Abende kommen.

Im Henrici sind Sie von frühmorgens bis spätabends willkommen!

