10 Jahre Burgerliebe



Freunde des guten Burgergeschmacks,

nach zehn Jahren voller Burger, langer Abende, schöner Begegnungen und unzähliger Erinnerungen ist es für uns an der Zeit, Abschied zu nehmen.

Die Henriette wird am 21. November 2026, genau an ihrem 10. Geburtstag, zum letzten Mal ihre Türen öffnen und anschließend für immer schließen.

Die Henriette war nie einfach nur mein Job.
Sie war ein riesiger Teil meines Lebens.

Volle Wochenenden, lange Nächte, stressige Schichten, gute und weniger gute Zeiten, aber vor allem verdammt viele schöne Abende, Begegnungen und Geschichten, die ich ohne diesen Laden niemals erlebt hätte.

Und wenn ich zurückblicke, sind es vor allem die Menschen, die hängen bleiben.

Deshalb möchte ich Danke sagen an alle, die in dieser Zeit bei uns gearbeitet haben. Manche nur kurz, andere viele Jahre. Ihr habt den Laden mitgeprägt, mitgetragen, mitgelacht und sicherlich auch mal mitgeflucht. Ohne euch hätte es die Henriette so nie gegeben.



Und natürlich ein riesiges Dankeschön an euch, unsere Gäste.
Einige von euch kommen seit den ersten Tagen. Aus Gästen wurden Stammgäste und teilweise Freunde. Dass ihr uns über all die Jahre die Treue gehalten habt, ist alles andere als selbstverständlich.

Für mich ist jetzt die Zeit gekommen, beruflich ein neues Kapitel aufzuschlagen und gleichzeitig mehr Zeit für die Menschen zu haben, die mir am wichtigsten sind und mich in dieser Zeit getragen haben: meine Familie.

Wenn ich das Henriette Logo ansehe und mit dem Abschiedsbild vergleiche, wird mir erst richtig bewusst, wie viel Zeit vergangen ist. Selbst der kleine Junge von damals ist inzwischen erwachsen geworden. Für mich stehen diese beiden Bilder sinnbildlich für zehn besondere Jahre. Und auch in meinem Leben hat sich in diesen zehn Jahren unglaublich viel verändert.
Danke, dass ihr uns auf diesem Weg begleitet habt.

Aber noch ist die Reise nicht vorbei!
Die letzten Wochen möchte ich deshalb vor allem noch einmal eine gute Zeit mit euch haben.

Bis dahin freue ich mich, noch möglichst viele von euch zu sehen. Auf einen Burger, ein Bier oder einfach, um nochmal vorbeizukommen.

Danke für zehn Jahre.
Danke an jeden, der Teil davon war.



Marco
& das Henriette-Team



seit 2016

ÖFFNUNGSZEITEN:

	Henriette	Küche
Dienstag - Donnerstag:	18:00-22:00	18:00-21:00
Freitag + Samstag:	17:30-24:00	17:30-22:30

SONNTAG & MONTAG RUHETAG

WIR STEHEN HINTER ALLEM WAS WIR TUN...

Die Henriette Burger Bar steht für traditionelles Kochen, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.
Alles in unserer Henriette ist mit viel Liebe hausgemacht, eben wie bei Oma.
Da unsre Omis auch noch wussten, wo die Produkte auf ihrem Teller herkommen, sollt ihr das auch.
Tierwohl und beste Qualität, mit Partnern aus der Region.
Mit Stolz und aus Liebe zu den besten Produkten und Betrieben aus Mannheim und der Region stellen wir euch diese gerne vor.

UNSERE LIEFERANTEN

Für weitere Infos zu den Lieferanten, auf die Logos tippen

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Unsere saftigen Patties werden aus bestem Hohenloher Rindfleisch, jeden Tag frisch für euch gewolft und von Hand geformt. Scharf angebraten und klassisch mit Meersalz und grobem Pfeffer gewürzt, lässt dies das Burgerherz höher schlagen. Überzeugt euch von Qualität und Haltung der Tiere.

Brot&Salz

Brot&Salz steht für Qualität, Handwerk und Backkunst. Die für uns hergestellten so lecker riechenden fluffigen Buns bieten die perfekte Basis für deinen Burger.

Das Märktchen Obst und Gemüse

Das Gemüse bekommen wir von der lieben Letizia, Besitzerin des tollen Ladens, "Das Märktchen" aus der Schwetzingerstadt.
"Das Beste kommt saisonal und erntefrisch von Bauern aus der Region, von denen wir die meisten persönlich kennen."
Ein Besuch lohnt sich,versprochen!

Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe

Unseren herzhaften Bühlertaler Dorfkäse, erhalten wir von der Dorfkäserei aus Geifertshofen. Ebenfalls Bio und mit Liebe zum Produkt hergestellt. Aus Heumilch und von Natur aus laktosefrei.

Kartoffelhof Böhm
Obst und Gemüse direkt vom Erzeuger

Für unsere hausgemachten Fritten beziehen wir die besten Pfälzer Kartoffeln vom Kartoffelhof Böhm. Von Hand in die perfekte Frittenform gebracht, zweimal kross frittiert, das perfekte Pendant zu deinem Burger.

FOLGT UNS UND POSTET EURE BURGERLIEBE

Folgt uns mit einem einfachen "Klick" auf den jeweiligen QR-Code und postet euer Henriette Burgererlebnis.
Verlinkt uns gerne mit @henriettebburgerbar und wir reposten eure Beiträge.

Dir hat es bei uns gefallen?

Gib uns doch eine nette Bewertung auf

★★★★★

Google

Das freut uns sehr und hilft uns für alles was noch kommt :)

Es war etwas nicht in Ordnung?

Das tut uns sehr leid und ist nicht das, wofür wir stehen.
Damit wir uns verbessern können,
hinterlass uns ein ehrliches

Feedback.

RESERVIERUNG

Auf unserer Webseite könnt ihr direkt online reservieren oder eure Burger zum Abholen bestellen.

BIER DES MONATS



FIDELIO

Leutkirch, Allgäu

Bio-Spezialbier - ungefiltert

5% vol. • 0,33l / 4,5€

Alle Preise in Euro

GETRÄNKE

SOFTIS

	0,33l
Proviant Cola (1)	3.5€
Proviant Cola zuckerfrei (1)	3.5€
Proviant Bio Limonade Orange	3.5€
Proviant Bio Limonade Zitrone	3.5€
Proviant Bio Limonade Ingwer & Zitrone	3.5€
Proviant Bio Limonade Rhabarber	3.5€
Proviant Bio Schorle Limette & Minze	3.5€
Proviant Bio Schorle Kirsche & Granatapfel	3.5€
Proviant Bio Schorle Apfel	3.5€
Almdudler (0,35l) (2)	4.0€
	0,5l
Paulaner Spezi (3,4,5,8,9)	4.5€

EISTEE

	0,33l
Richard's Sun Peach	3.5€
Richard's Sun Lemon (4)	3.5€
Richard's Sun Pomegranate	3.5€
Richard's Sun Watermelon & Pineapple	3.5€

WASSER

	0,33l
Viva Con Agua -leise-	3.0€
Viva Con Agua -laut-	3.0€

BIER

(enthält Gerstenmalz)



	0,33l
Karlsberg Ur-Pils	3.7€
Karlsberg Pilsener alkoholfrei <0,5%vol.	3.7€
Tegernseer Hell	3.7€
Karlsberg Natur Radler	3.7€
Rothaus Tannenzäpfle Pils	3.7€
	0,5l
Karlsberg Helles Natur Weizen	4.5€
Karlsberg Helles Weizen alkoholfrei <0,5%vol.	4,5€
Augustiner Lager Hell	4.5€
Bayreuther Hell	4.5€

CRAFT BIER

	0,33l
Maisel & Friends Pale Ale 5,2% vol	5.0€
Maisel & Friends IPA 6,3% vol	5.0€

PFÄLZER WEINSCHORLE

Im original Pfälzer Dubbeglas vom Weingut Krauß aus Lambsheim

RIESLING ODER ROSÉSCHORLE

je 5.9/0,5l



WEIN VOM WEINGUT MUSSLER

Glasweine

	0,1l	0,2l	0,75l
Weißer Burgunder (D)	3.9	7.5	23.0

Flaschenweine

Gelber Muskateller (D)	-	-	25.0
Cuvée Rosé (D)	-	-	23.0
Cabernet Dorsa (D)	-	-	23.0



Alle Preise in Euro

AUCH TOGO (+2€ PFAND)

DRINKS

APERITIVO SPRITZ • 5.9 AUCH ALKOHOLFREI
ZINO'S *Aperitivo, Prosecco, Soda, Orange* (D)

WILDBERRY • 5.9 *(mit Spiritouse deiner Wahl)* AUCH ALKOHOLFREI
(Lillet/Gin/Vodka), Schweppes Wild Berry, Beeren

ROSATI SPRITZ • 5.9
ZINO'S *Rosati, Prosecco, Soda, Limette* (6) (D)

ITALICUS SPRITZ • 7.9
Italicus Rosolio Bergamotto Likör, Prosecco, Oliven (D)

KIEW ODER LONDON MULE • 7.9
Vodka oder Gin, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer

ITALIAN MULE • 6.9 AUCH ALKOHOLFREI
ZINO'S *Aperitivo, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer*

VODKA SODA • 5.9
Partisan Vodka, Zitronensaft, Soda, Zitrone

WHITE PEACH SPRITZ • 5.9
Prosecco, Schweppes White Peach, Limette (D)



CUBA LIBRE • 6.9
Havana Especial, Cola (4,5) *, Limettensaft* (5)

LIMONCELLO SPRITZ • 6.9
ZINO'S *Limoncello, Prosecco, Zitrone* (D)

BLEIFREI

- OHNE ALKOHOL -

VINCENT TONIC • 5.9
Vincent Aperitif, Schweppes Tonic (6) *, Beeren, Orange* (6)

BRICK FREE TONIC • 5.9
Brick free Gin, Schweppes Tonic (6) *, Gurke* (6)

GIN MULE • 5.9
Brick free Gin, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer

GIN ODER LILLET WILDYBERRY • 5.9
Brick free Gin oder Lillet 0,0%, Schweppes Wild Berry, Beeren

Alle Preise in Euro



Empfehlung des Hauses:

BRÄNDE

FEIN-BRENNEREI AUS DEM VORARLBERG, ÖSTERREICH

	2cl
Alte Wald-Himbeere 41% Holzfass	3.9€
Alte Haselnuss 41% Holzfass	3.9€
Alte Marille 41% Holzfass	3.9€
Alte Haus-Zwetschge 41% Holzfass	3.9€
Alte Williams Christ Birne 41% Holzfass	3.9€
Haselnuss Schnaps 40% vol	3.2€
Marillen Schnaps 40% vol	3.2€
Williams-Birnen Schnaps 40% vol	3.2€



GIN

mit Schweppes Dry Tonic (6)

Brick Gin Bio	7.9
The Duke Bio	8.5
Gin Sul	9.0
Monkey 47	9.9
Ferdinand's Saar	9.9

SHOTS

	2cl
ZINO'S Limoncello	3.2€
Fireball	2.9€
Ricard Pastis(mit Sternanis)	3.2€
Frangelico Haselnusslikör	2.9€
Berliner Luft	2.5€
Ficken	2.5€
Giffard Wassermelone Likör	2.5€
Jägermeister	2.9€
Tequila	2.9€

BURGER DES MONATS

Grande Finale
part 1/2



Empfehlung
mit
Hohenloher Bacon

gebratene Pimentos de Padron

hausgemachte Roasted-Garlic-Seasalt-Mayo

geschmolzener Manchego

frische Tomate, rote Zwiebel, Salat

(A,B,C,D,E,F) Potatoe Bun von Brot & Salz.

mit 180g
frisch gewolftem Hohenloher Beef (18.9)
oder hausgemachtem Veggie-Patty (17.9)

WIR EMPFEHLEN DAZU

UNSER BIER DES MONATS

Ohne Alkohol ? wir empfehlen unser Karlsberg Pils alkoholfrei

Alle Preise in Euro

Burger

(A,B,C,D,E,F)

mit 180g frisch gewolftem Hohenloher Beef-

KLASSIKER

Ohne Schnick Schnack • 12.9
EMPFEHLUNG: MIT KÄSE =CHEESEBURGER

HAUSSAUCE • KETCHUP • SALAT • TOMATE • EINGELEGTE GURKEN • ROTE ZWIEBELN • BRIOCHE BUN VON BROT&SALZ

Damengedeck • 14.9
EMPFEHLUNG: MIT BACON & EI

HAUSGEMACHTE AVOCADOCREME • HAUSGEMACHTE SESAMMAYO • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBELN • BRIOCHE BUN VON BROT & SALZ

FEURIG & RAUCHIG

14.9 • Holzfäller
EMPFEHLUNG: MIT EI

HAUSGE. BACON-WHISKY-JAM • BIO-BUTTERKÄSE • HOHENLOHER KROSSER BACON • KETCHUP • TOMATE • SALAT • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

15.9 • Feuerknecht
HAUSGEMACHTE CHIPOTLE-CHILI-MAYO • BIO-BUTTERKÄSE • FRISCHE GEBRATENE JALAPEÑOS • BBQ-SAUCE • KROSSER HOHENLOHER BACON • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBELN • BRIOCHE BUN VON BROT & SALZ

13.9 • Barbie & Crew
EMPFEHLUNG: MIT KÄSE

HAUSGEMACHTE BBQ-SAUCE • KARAMELLISIERTE ZWIEBELN • HOHENLOHER KROSSER BACON • SALAT • TOMATE • BRIOCHE BUN VON BROT & SALZ

GAUMENSCHMAUS

Ziegenpeter • 13.9
EMPFEHLUNG: MIT BACON

FRANZÖSISCHE ZIEGENKÄSEROLLE • HAUSGEMACHTES WALNUSS-PESTO • HAUSGEMACHTE HONIG-SENF SAUCE • THYMIAN • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBELN • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

Briegitte • 14.9
EMPFEHLUNG: MIT BACON

WÜRZIGER BRIE • HAUSGEMACHTE PREISELBEERMAYO • FEIGENSENF • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBEL • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

Stinkstiefel • 13.9
CREMIGER GORGONZOLA • HAUSGEMACHTE BACON-WHISKY-JAM • GEBRATENE BIRNE • GERÖSTETE WALNÜSSE • WALDHONIG • SALAT • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

Extras für deinen Burger

GEIFERTSHOFENER BIO BUTTERKÄSE* 2.5
HOHENLOHER KROSSER BACON** 2.5
HAUSGEMACHTE BACON-WHISKY-JAM 2.0
HAUSGEMACHTE AVOCADOCREME 3.0
FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE 2.5
CREMIGER GORGONZOLA 2.5
WÜRZIGER BRIE 2.5
FRISCHE GEBRATENE JALAPEÑOS 1.5
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN 1.5
BIO SPIEGELEI 2.5
EXTRA 180G HOHENLOHER BEEF 7

*aus pasteurisierter Kuhmilch und von natur aus laktosefrei
**mit Nitritpökelsalz

Alle Preise in Euro

Veggie Burger

(A,B,C,D,E,F)

mit hausgemachtem Veggie Patty

KLASSIKER

Ohne Schnick Schnack • 11.9

EMPFEHLUNG: MIT KÄSE =CHEESEBURGER

HAUSSAUCE • KETCHUP • SALAT • TOMATE • EINGELEGTE GURKEN • ROTE ZWIEBELN • BRIOCHE BUN VON BROT&SALZ

Damengedeck • 13.9

EMPFEHLUNG: MIT KÄSE & EI

HAUSGEMACHTE AVOCADOCREME • HAUSGEMACHTE SESAMMAYO • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBELN • BRIOCHE BUN VON BROT & SALZ

FEURIG & RAUCHIG

EMPFEHLUNG: MIT EI

13.9 • Holzfäller

HAUSGE. ZWIEBEL-WHISKY-JAM • BIO-BUTTERKÄSE • KETCHUP • TOMATE • SALAT • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

EMPFEHLUNG: MIT EI

14.9 • Feuerknecht

HAUSGEMACHTE CHIPOTLE-CHILI-MAYO • BIO-BUTTERKÄSE • FRISCHE GEBRATENE JALAPEÑOS • BBQ-SAUCE • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBELN • BRIOCHE BUN VON BROT & SALZ

EMPFEHLUNG: MIT KÄSE

13.9 • Barbie & Crew

HAUSGEMACHTE BBQ-SAUCE • KARAMELLISIERTE ZWIEBELN • SALAT • TOMATE • BRIOCHE BUN VON BROT & SALZ

GAUMENSCHMAUS

Ziegenpeter • 12.9

FRANZÖSISCHE ZIEGENKÄSEROLLE • HAUSGEMACHTES WALNUSS-PESTO • HAUSGEMACHTE HONIG-SENF SAUCE • THYMIAN • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBELN • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

Briegitte • 13.9

WÜRZIGER BRIE • HAUSGEMACHTE PREISELBEERMAYO • FEIGENSENF • SALAT • TOMATE • ROTE ZWIEBEL • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

Stinkstiefel • 12.9

CREMIGER GORGONZOLA • HAUSGEMACHTE ZWIEBEL-WHISKY-JAM • GEBRATENE BIRNE • GERÖSTETE WALNÜSSE • WALDHONIG • SALAT • RUSTIKALES BUN VON BROT & SALZ

Extras für deinen Burger

GEIFERTSHOFENER BIO BUTTERKÄSE* 2.5
HOHENLOHER KROSSER BACON 2.5
HAUSGEMACHTE ZWIEBELWHISKY-JAM 2.0
HAUSGEMACHTE AVOCADOCREME 3.0
FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE 2.5
CREMIGER GORGONZOLA 2.5
WÜRZIGER BRIE 2.5
FRISCHE GEBRATENE JALAPEÑOS 1.5
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN 1.5
BIO SPIEGELEI 2.5
EXTRA 180G HOHENLOHER BEEF 7

*aus pasteurisierter Kuhmilch und von natur aus laktosefrei
**mit Nitritpökelsalz

Alle Preise in Euro

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE FRITTEN MIT MEERSALZ 5.9

inklusive zweier hausgemachter Saucen deiner Wahl (B,C,D,F)

Ketchup
Chipotle-Chili Mayo (+0,50€)
klassische Mayo
Basilikum Mayo
Trüffel Mayo (+0,70€)
Honig-Senf Mayo
Aioli



2 SAUCEN WÄHLEN

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT 4.0

nach Omas Art (B,D,E,F)

KINDERMENÜ (A,B,C,E) 10.0

Hamburger nur mit Ketchup und hausgemachten Fritten

Liebe Kinder, kennt ihr schon die Henriette Bimmelbahn?



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:
(A) WEIZEN/GLUTEN (B) EI (C) SESAM (D) SULFITE (E) LAKTOSE/MILCH (F) SENF (G) SOJA (H) NÜSSE
(1) ERHÖHTER KOFFEINGEHALT (25G/100ML) (2) MIT SÜßUNGSMITTEL (3) MIT FARBSTOFF (4) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
(5) KOFFEINHALTIG (6) CHININHALTIG (7) MIT SÄUERUNGSMITTEL (8) GESCHMACKSVERSTÄRKER (9) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF

Alle Preise in Euro



ICH ERSUCHE SIE HÖFLICHST UND MIT ALLEM GEBOTENEN NACHDRUCK, DIE GNADE ZU BESITZEN, DEN FORMIDABLEN BURGER MIT IHREN HÄNDEN ZU SICH ZU NEHMEN.

LIEBEVOLLST,
IHRE HENRIETTE

IMPRESSUM:
HENRIETTE BURGER BAR, BEILSTRAßE 5, 68159 MANNHEIM
UST-ID: DE347839640
VERTRETEN DURCH: MARCO ZEWE
TELEFON:0621-48207038
E-MAIL: INFO@HENRIETTE-BURGER-BAR.DE