

APERITIF

insel-Royal Sekt brut Kellerei Geldermann	0,1	8,50
Apfel-Quitte Secco alkoholfrei Staatsweingut Weinsberg	0,1	7,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe – Flädle		9,50
<i>Consommé of beef – strips of herb pancakes</i>		

VORSPEISEN

insel’s Beilagensalat		
Blattsalate – Hausdressing 🌿 / schwäbischer Kartoffelsalat		8,50
<i>Leafy salads – homemade dressing / Swabian potatoe salad</i>		
Antipasti-Platte 🌿		
Grillgemüse / Oliven / Brotchips / Bergkäse		14,50
<i>Antipasti platter – grilled vegetables / olives / bread chips / cheese</i>		
Vitello Tonnato		
Rosa Scheiben vom Kalb / Thunfischsauce		
<i>Slices from Veal with tuna sauce</i>		
... als Vorspeise starter		14,50
... als Hauptgericht main course		19,50

HAUPTGERICHTE

Schweinefiletspitzen „Zürcher Art“		
Geschabte Butterspätzle / frische Champignons		29,50
<i>Fillet cutlets of pork – spätzle / mushrooms</i>		
Pfeffersteak (220gr) mit grünem Pfeffer aus Madagaskar		
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck / Wurzelgemüse		35,50
<i>Steak with green pepper – fried potatoes with onions & bacon / root vegetables</i>		
Gebratenes Kabeljaufilet		
Spinatrisotto / Karottengemüse		29,50
<i>Fried cod fillet – spinach risotto / carrot vegetables</i>		

VEGETARISCH / VEGAN

Bärlauch-Risotto 🌿		
Grüner Spargel / konfierte Kirschtomaten		26,50
<i>Wild garlic risotto – green asparagus / confit cherry tomatoes</i>		
Hausgemachte Maultaschen 🌿		
Getrocknete Tomate & Couscous / Gemüse		26,50
<i>Homemade Swabian ravioli – vegetables</i>		

REGIONAL

Käsespätzle  18,50

Röstzwiebeln
Cheese spätzle – fried onions

Hausgemachte Maultaschen 24,50

Jus / schwäbischer Kartoffelsalat / geschmelzte Zwiebeln
Swabian roasted ravioli – Swabian potatoe salad / melted onions

Heilbronner Leibgericht 28,50

Zarte Medaillons vom schwäbisch-hällischen Landschwein
Pilzrahmsößle / Maultasche / geschabte Butterspätzle / Bubenspitzle
Medaillons of Swabian hall pork - mushroom cream sauce / swabian ravioli / butter spaetzle / schupfnoodles

Wiener Schnitzel vom Kalb 29,00

Pommes frites / Preiselbeeren
Breaded escalope from veal - french fries

Zwiebelrostbraten 31,00

geschmelzte Zwiebeln + Röstzwiebeln / geschabte Butterspätzle
Saddle of Beef – melted onions / butter spaetzle

Cordon bleu vom Kalb 32,00

Schwarzwälder Schinken – Bergkäse / Pommes frites
Veal cordon bleu – black forest ham / cheese / french fries

DESSERT

Creme Brûlée - am Tisch flambiert 10,50

Panna Cotta – Duett – weiße Schokolade & Himbeere 12,50

WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Weißweine

insel' s Riesling fruchtig & trocken
Weingut Hirsch, Leingarten 8,00

Grauburgunder trocken
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn 8,00

Sauvignon blanc Dezberg trocken
Weingut Leiss, Gellmersbach 9,00

Rotweine

insel Cuvée rot trocken
Lemberger, Merlot, Cabernets
Weingut Hirsch, Leingarten 8,50

Merlot trocken
Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen 9,00

Lemberger trocken
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn 9,00