

APERITIF

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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe – Gemüsestreifen / Eierstich		9,50
--	--	------

VORSPEISEN

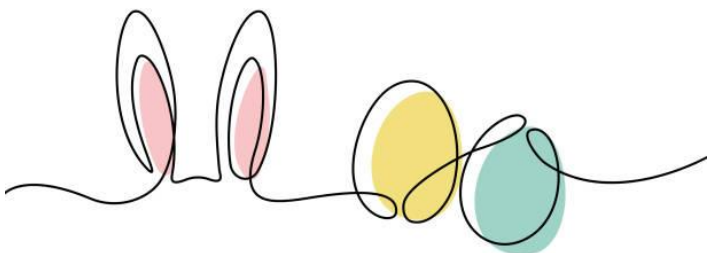
insel’s Beilagensalat Blattsalate – Hausdressing 🌿 / schwäbischer Kartoffelsalat		9,50
Tatar von roter Beete und Avocado – Bouquet vom Wildkräutersalat		16,50

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Brust von der Barbarieente Orangenjus / Karottengemüse / Kartoffel – Selleriepüree		32,50
Pochierte Lachsschnitte aus dem Wurzelsud Salzkartoffeln / Blattspinat		28,50
Zartes Gulasch vom Weiderind –geschmort von Zwiebeln & Paprika Tagliattele		28,50

VEGETARISCH / VEGAN

Bärlauch Risotto – mit grünem Spargel / Kirschtomaten		26,50
--	--	-------



REGIONAL

Käsespätzle 	19,50
Röstzwiebeln / Beilagensalat	
Hausgemachte Maultaschen	24,50
schwäbischer Kartoffelsalat / geschmelzte Zwiebeln / dunkle Jus	
Heilbronner Leibgericht	28,50
Zarte Medaillons vom schwäbisch-hällischen Landschwein Pilzrahmsößle / Maultasche / geschabte Butterspätzle / Bubenspitzle	
Wiener Schnitzel vom Kalb	29,00
Pommes frites / Preiselbeeren	
Zwiebelrostbraten	31,00
geschmelzte Zwiebeln + Röstzwiebeln / geschabte Butterspätzle	

DESSERT

Sorbet Colonel – Vodka oder Sekt	9,50
Limette / Minze	
Erdbeer Panna Cotta – mit Fruchtspiegel	9,50
Hausgemachtes Tiramisu – Rhababerkompott	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

