

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
Spargelcremesuppe – Spargelstückchen	10,50

VORSPEISEN

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

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Brust von der Barbarieente Orangenhjus / Karottengemüse / Kartoffel – Selleriepüree	32,50
Pochierte Lachsschnitte aus dem Wurzelsud Salzkartoffeln / Blattspinat	28,50

VEGETARISCH / VEGAN 🌿

Bärlauch Risotto grüner Spargel / konfierte Kirschtomaten	26,50
Käsespätzle Edamer & Bergkäse / Röstzwiebeln	18,50

FELDFRISCHER SPARGEL AUS DER REGION

Portion deutscher Spargel
mit
Schwenkkartoffeln & Kräuterflädle
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,50 EUR

Auf Wunsch mit ...

... Schwarzwälder Schinken oder Wacholderschinken
8,00 EUR

... kleines Wiener Schnitzel vom Kalb
12,50 EUR

... gebratene Schnitte vom Lachs
12,50 EUR

REGIONAL

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

DESSERT

Sorbet Colonel Limetten-Minz-Sorbet – mit Vodka oder Sekt aufgegossen	9,50
Klassische Panna Cotta im Glas – Fruchtspiegel von der Erdbeere	9,50
Tiramisu vom Rhabarber	12,50