

## APERITIF

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

## SUPPEN

<b>Rinderkraftbrühe</b> – Gemüsestreifen / Eierstich		9,50
--	--	------

## VORSPEISEN

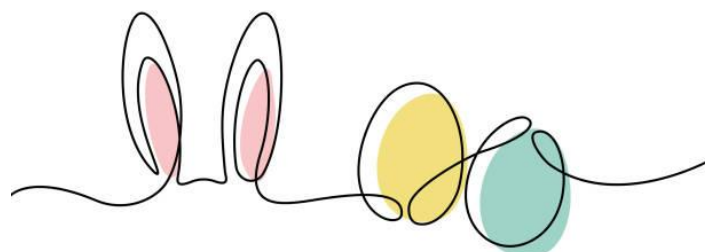
<b>insel's Beilagensalat</b> Blattsalate – Hausdressing 🌿 / schwäbischer Kartoffelsalat		9,50
<b>Tatar von roter Beete und Avocado</b> – Bouquet vom Wildkräutersalat		16,50

## HAUPTGERICHTE

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

## VEGETARISCH / VEGAN

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



## REGIONAL

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

## DESSERT

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

