

APERITIF

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

SUPPEN

Spargelcremesuppe – Spargelstückchen		10,50
---	--	-------

VORSPEISEN

insel's Beilagensalat Blattsalate – Hausdressing 🌿 / schwäbischer Kartoffelsalat		9,50
Salat von zweierlei Spargel – gekochtes Eier / Bouquet von Wildkräutersalat		13,50

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

... Schnitte vom gebratenen Lachs
12,50 EUR

HAUPTGERICHTE

Zarter Rinderbraten	31,50
Kräftige Rotweinsauce / Serviettenknödel / wilder Brokkoli	
Gebratene Schnitte vom Lachs	28,50
Weißweinsauce / Limettenrisotto	

VEGETARISCH

Käsespätzle	18,50
Edamer & Bergkäse / Röstzwiebeln	

REGIONAL

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

DESSERT

Sorbet Colonel Limetten-Minz-Sorbet – mit Vodka oder Sekt aufgegossen	9,50
Tiramisu mit Amaretto	11,50
Frischen Erdbeeren – 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahnetupfer & Minze	12,50