

APERITIF

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

SUPPEN

Schaumsuppe von der Brunnenkresse 		10,50
--	--	-------

VORSPEISEN

insel's Beilagensalat

Blattsalate – Hausdressing  / schwäbischer Kartoffelsalat / Rohkostsalate		9,50
--	--	------

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucolasalat / Parmesansplitter / geröstete Pinienkerne		
... als Vorspeise		18,50
... als Hauptgericht		26,50

Gegrillte Garnelen

Aioli-Dip / Scheiben von geröstetem Steinofenbaguette		
... als Vorspeise		16,50
... als Hauptgericht		25,50

HAUPTGERICHTE

insel's Tagliata

vom argentinischen Entrecote (220g)		
<i>rosa gebraten – in Scheiben tranchiert</i>		
Grillgemüse / Parmesankartoffeln		34,50

Feine Tagliatelle mit Lachswürfel

Kräuterweißweinsauce / frittierter Rucola		26,50
---	--	-------

VEGETARISCH

Käsespätzle 20,50
Edamer & Bergkäse / Röstzwiebeln

Rotes Curry *Leichte Schärfe* 23,50
Knackiges Pfannengemüse / Reis

REGIONAL

Hausgemachter Wurstsalat mit Brot 17,50
Lyoner / Cornichons / Zwiebeln
... als Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen 19,50

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 / Bubenspitze

Zwiebelrostbraten 31,00
geschmelzte Zwiebeln / geschabte Butterspätzle

DESSERT

Sorbet Colonel Limetten-Minz-Sorbet – mit Vodka oder Sekt aufgegossen 8,50

Affogato – kräftiger Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis 8,50

Tiramisu – *mit Amaretto* 10,50

Joghurt-Parfait mit karamellisierten Zitrusfrüchten 11,50