

APERITIF

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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe — Flädle	9,50
<i>Consommé of beef — strips of herb pancakes</i>	
Kürbiscremesuppe 	10,50
Geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl	
<i>Pumpkin Cream Soup - Roasted Pumpkin Seeds / Pumpkin Seed Oil</i>	

VORSPEISEN

insel's Beilagensalat	9,50
Blattsalate an Hausdressing / Schwäbischer Kartoffelsalat / Rohkostsalate	
<i>insel's Side Salad - Leaf Salads with House Dressing / Swabian Potato Salad / Raw Vegetable Salads</i>	
Herbstsalat 	12,00
Süßkartoffel / Bunte Beete / Birne / Radieschen / Rote Zwiebeln	
<i>Autumn Salad - Sweet Potato / Assorted Beets / Pear / Radishes / Red Onions</i>	
Ceviche vom Fisch	14,50
Bunte Beete / Radieschen / Zitronen-Kapern-Creme	
<i>Fish Ceviche - Assorted Beets / Radishes / Lemon-Caper Cream</i>	

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Hirschfilet	32,50
Cremiges Süßkartoffelpüree / Babyspinat / gegrillte Birne / dunkle Jus / Preiselbeeren	
<i>Pink-Roasted Venison Fillet - Creamy Sweet Potato Purée / Baby Spinach / Grilled Pear / Dark Jus / Lingonberries</i>	
Brust von der Barbarieente	27,50
Kürbiscreme / Apfelchutney / dunkle Jus / Kartoffelstroh	
<i>Barbarie Duck Breast - Pumpkin Cream / Apple Chutney / Dark Jus / Potato Straws</i>	
Auf der Haut gebratenes Atlantik-Wolfsbarschfilet	28,00
Cremiges Porree-Risotto / junger Spinat / Beurre Blanc	
<i>Pan-Seared Atlantic Sea Bass Fillet - Creamy Leek Risotto / Baby Spinach / Beurre Blanc</i>	

VEGETARISCH

Käsespätzle

Edamer - Bergkäse / Röstzwiebeln

Cheese Spaetzle Edam Cheese / Mountain Cheese / Crispy fried Onions

20,50

Cremiges Safranrisotto

Kräuterseitlinge / Belper Knolle

Creamy Saffron Risotto - King Oyster Mushrooms / Belper Knoll Cheese

24,00

REGIONAL

Hausgemachte Maultaschen

Champignonrahmsauce / Kartoffel-Blattsalate

Homemade Swabian ravioli - Mushroom Cream Sauce / Potato and Leaf Salad

24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites / Preiselbeeren

Veal Wiener Schnitzel - French Fries / Cranberries

29,00

Heilbronner Leibgericht

Zarte Medaillons vom schwäbisch-hällischen Landschwein

PilzrahmsöÙle / Maultaschen / geschabte Butterspätzle / Bubenspitze

Heilbronn Speciality - Tender Medallions of Swabian-Hall Pork / Creamy Mushroom Sauce / Swabian ravioli / Butter Spaetzle / schupfnoodles

29,50

Zwiebelrostbraten

geschmelzte Zwiebeln / geschabte Butterspätzle

Roast Beef with Fried Onions - Buttered Spaetzle

31,00

DESSERT

Sorbet Colonel Zitronen Sorbet mit Vodka oder Sekt aufgegossen

Colonel Sorbet - Lemon Sorbet - Topped with Vodka or Sparkling Wine

9,50

Affogato kräftiger Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis

Affogato - rich Espresso with a Scoop of Creamy Vanilla Ice Cream

8,50

insel' s Tiramisu - mit Amaretto

insel' s Tiramisu - with Amaretto

12,00

Sorbet - Variationen

Sorbet Selection

10,50