

APERITIF

insel Sekt royal Sektkellerei Geldermann	0,1	8,50
Apfel-Quitte Secco alkoholfrei Staatsweingut Weinsberg	0,1	7,50

SUPPEN

Consommé Rubin	11,50
Saisonales Gemüse Julienne	
Hummer-Bisque	16,50
Ravioli mit Krustentierfüllung / Schnittlauch	

VORSPEISEN

Wildkräutersalat	17,00
Kracherle / Speck / geräucherte Entenbrust	
Feines Tatar vom gebeizten Lachs	17,50
Gurke / Salatbouquet / Brotchips	

HAUPTGERICHTE

Scheiben von geschmorten Kalbsbäckchen	35,50
Madeirajus / getrüffelttes Kartoffelpüree / Vichykarotten	
Rinderfilet	42,50
Cognacrahm / geschabte Butterspätzle / Wintergemüse	
Rosa gebratene Brust von der Barbarieente	29,50
Süßkartoffeln / Wintergemüse / Organge	
Atlantik Steinbutt Filet	33,50
aus dem Wurzelsud / Petersilie / Beurre Blanc	

VEGAN

Risotto mit Steinpilzen 🌿	31,50
Safran / Kräutercreme	



DESSERT

Silvestervariation 13,50

Eistorte / Waldbeere

Duett von Cassis- & Zitronensorbet 12,50

Pistazien / Physalis

Mousse au Chocolat 14,50

Fruchtragout

WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Weißweine

insel' s Riesling fruchtig & trocken 8,00

Weingut Hirsch, Leingarten

Grauburgunder trocken 8,00

Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn

Sauvignon blanc Dezberg trocken 9,00

Weingut Leiss, Gellmersbach

Rotweine

insel Cuvée rot trocken 8,50

Lemberger, Merlot, Cabernets

Weingut Hirsch, Leingarten

Merlot trocken 9,00

Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen

Lemberger trocken 9,00

Weingut Alexander Bauer, Heilbronn

