

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 / Kräutercrème	



DESSERT

Silvestervariation 13,50

Eistorte / Waldbeere

Panna Cotta 🌿 12,50

Cassis / 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

