APERITIF

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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe 9,50

Kräuterflädle / Schnittlauch
Consommé of beef – strips of herb pancakes with chives

Minestrone 10,50

Winterliches Gemüse / Risoni
Minestrone with Winter vegetables / Risoni

VORSPEISEN

insel´s Beilagensalat 9,50

Blattsalate an Hausdressing / Schwäbischer Kartoffelsalat / Rohkostsalate
insel´s Side Salad - Leaf Salads with House Dressing / Swabian Potato Salad / Raw Vegetable Salads

heimischer Feldsalat 14,50

eingelegter Kürbis / Orangenfilets / gegrillter Apfel / Mandelblättchen
lambs lettuce – pickled pumpkin / orange segments / grilles apple / slivered almonds

Gerauchtes Roastbeef 15,50

an Wildkräuter Salat / Chipottle Sauce / Kapern
smokes roast beef – served with a wild herb salad / chipotle sauce / capers

HAUPTGERICHTE

Gebratener Hirschrücken 35,50

handgeschabte Butterspätzle / Preiselbeerjus
Roasted Venison loin – hand-scraped butter spätzle / cranberry sacue

Sous vide gegartes Brisket 29,50

Rinderbrust / Püree von gerauchter Sellerie / saisonales Gemüse / dunkle Jus
Sous vide-cooked Beef brisket – smoked celery purée / seasonal vegetables / dark gravy

Auf der Haut gebratenes Filet vom Winterkabeljau (Skrei) 32,00

Steckrübenstampf / Grünkohl / Beurre blanc
Pan-seared winter cod fillet – mashed rutabages / kale / beurre blanc

VEGETARISCH

Käsespätzle 20,50
Edamer - Bergkäse / Röstzwiebeln
Cheese Spaetzle Edam Cheese / Mountain Cheese / Crispy fried Onions

Perlgraupen-Risotto (vegan) 24,50
rote Beete / geschmorter Chicorée mit Orange / veganer Fetakäse
Pearl gray risotto (vegan) – beets / braised chicory with orange / vegan feta cheese

REGIONAL

Hausgemachte Maultaschen 24,50
Champignonrahmsauce / Kartoffel-Blattsalate
Homemade Swabian ravioli - Mushroom Cream Sauce / Potato and Leaf Salad

Wiener Schnitzel vom Kalb 29,00
Pommes frites / Preiselbeeren
Veal Wiener Schnitzel - French Fries / Cranberries

Heilbronner Leibgericht 29,50
Zarte Medaillons vom schwäbisch-hällischen Landschwein
Pilzrahmsößle / Maultaschen / geschabte Butterspätzle / Bubenspitzle
Heilbronn Speciality - Tender Medallions of Swabian-Hall Pork / Creamy Mushroom Sauce / Swabian ravioli / Butter Spaetzle / schupfnoodles

Zwiebelrostbraten 31,00
geschmelzte Zwiebeln / geschabte Butterspätzle
Roast Beef with Fried Onions - Buttered Spaetzle

DESSERT

Sorbet Colonel Zitronen Sorbet mit Vodka oder Sekt aufgegossen 9,50

Colonel Sorbet - Lemon Sorbet topped with Vodka or Sparkling Wine

Affogato kräftiger Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis 8,50

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

Hausgemachter Kaiserschmarrn frische Beeren & Puderzucker 12,00
wahlweise mit Rosinen
Homemade Kaiserschmarrn, optionally with raisins, powdered sugar and raisins

Sorbet - Variationen 10,50

Sorbet Selection