



KLASSISCH

MENÜ I

Tatar von der Bachforelle	13,50
auf kleinen Kürbiskernrösti mit cremigem Gurkenjoghurt	
Hohenloher Kalbstafelspitz – rosa gebraten-	23,00
mit grünem und weißem Spargelragout - Herzoginkartoffeln	
Waldhimbeeren ‚nach Art des Hauses‘	8,50
Himbeergeist hausgemachtes Vanilleeis	

MENÜ II

Bärlauchsuppe	7,00
mit Grießklößchen	
Lammkarrée an Thymian-Honigjus	21,50
auf cremigem Auberginenrisotto und Prinzessbohnen	
insel's Dessertvariation	10,50
Himbeerparfait Zweierlei Mousse au chocolat Früchte der Saison Grand Marnier	

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei