



Zum Apéritif empfehlen wir:

	á €
Schinken-Hörnchen	3,80
Quiche Lorraine wahlweise mit Speck oder Lauch	3,80
Blätterteig-Häppchen wahlweise mit Ricotta und Spinat, Lachs, pikanter Fleischfüllung	3,50
Apéro-Cracker wahlweise mit	
• Rauchschinkencreme	1,50
• Quark-Kräuter Creme	1,50
• Apfel-Sellerie Creme	1,50
• Avocado -Mango Dip	1,50
oder Canapées nach Wunsch + vom französischen Weißbrot	
• Brie mit Feigensenf	4,50
• San Daniele Schinken mit Karpenercreme	4,80
• Mousse von der geräucherten Forelle mit Wasabichip	4,50
Hausgemachte Chips und geröstete Nüsse pro Person	2,50
FINGERFOOD	
Glasnudelsalat mit Garnele	5,20
Tomate - Mozzarella - Spieß mit Basilikumpesto	3,80
Orangengebeizter Lachs Mit Meerrettichdip an Wildkräutersalat	4,80
Marinierter Geflügelspieß auf Limettenrisotto	4,20
Zitronengrasteer Mit Geflügelklößchen und feinen Gemüsestreifen	3,80
Waldpilzcremesuppe Mit Schinkenchip	3,80

MITTERNACHTSIMBISS AB 20 PERSONEN

insel's Currywurst mit Hausbrötchen	8,50
Gulaschsuppe mit Holzofenbrot	8,50
Rohmilchkäse-Auswahl vom Brett	14,50

Aus unserer Konditorei:

Torten und Kuchen nach Ihrer Wahl	3,50 pro Stück
Menükarten – nach Wahl- pro Stück	1,50-2,00

Wir servieren Ihnen zusätzlich auf Wunsch

Bunter Wildkräutersalat in Hausdressing	8,50
Gemüse der Saison Portion	5,00
Weitere Beilagen, wie z.B. Kroketten, Kartoffelgratin	5,00
Fleisch-Supplement auf Anfrage	