



Zum Apéritif empfehlen wir:

Schinken-Hörnchen		à 3,50
Quiche Lorraine	wahlweise mit Speck oder Lauch	à 3,50
Blätterteig-Häppchen		à 3,50
	wahlweise mit Ricotta und Spinat, Lachs, pikanter Fleischfüllung	
Apéro-Cracker	wahlweise	à 1,50
	mit Bärlauchcreme • Grünkohl-Pesto • Pastinaken-Speck-Püree	
oder Canapées nach Wunsch vom französischen Weißbrot		
	Tatar vom Seessaibling mit Wasabidip	à 4,50
	Rehschinken mit Preiselbeersahne	à 4,80
	Reblochon mit Feigensenf	à 4,50
Hausgemachte Chips und geröstete Nüsse	pro Person	à 2,50

FINGERFOOD

Gerührte Rosmarinpolenta		
	mit Antipast und Parmesanhobel	à 4,80
Poularde im Tempurateig		
	auf asiatischem Salat	à 4,80
Tramezziniröllchen		
	mit Zander und mariniertem Babyspinat	à 4,20
Bärlauchsüppchen mit Creme fraîche		à 4,20

MITTERNACHTSIMBISS AB 20 PERSONEN

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

Aus unserer Konditorei:

Torten und Kuchen nach Ihrer Wahl	pro Stück	à 3,50
-----------------------------------	-----------	--------

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	Portion	5,00
Fleisch-Supplement	auf Anfrage	