

APÉRITIF

Belle d' hiver – Orangen- und Apfelsaft - Zimtsirup - Tonic 6,50

St. Germain - Französischer Holunderblütenlikör - Rosé Sekt 8,50

unsere Weinempfehlung 0,2l

Weinerlebnis Meier- *Franken* - Silvaner 5,80

Weingut Klumpp– *Auxerrois* - Badischer Weissburgunder 7,80

Bio Weingut Weinreuter – Pinot Noir >SR< 7,80

SUPPEN

Suppenschüssele

Klößchen – Maultäschle und Flädle 8,50

Clear soup swabian style

Topinamburcremesuppe mit sautierten Flusskrebse und Karottenstroh 8,50

...auch vegetarisch 7,00

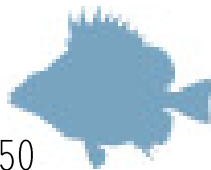
Soup of jerusalem artichoke with crayfish and carrots

insel's Bouillabaisse –Knoblauchcroûton – Sauce Rouille 9,50

VORSPEISEN

Matjesfilets "Hausfrauenart"

mit Apfel-Zwiebel-Sauerrahm-Soße 13,50



... **auch als Hauptgericht** mit Böhnchen und Bratkartoffeln 18,50

Herring with apple-onion-sauce

3 Stück Austern 'Fines des Claire' mit Chesterbrot 13,50

Oysters

Black Tiger Prawns an Glasnudelsalat und Kimchi-Kohl 16,50

Prawns with noodle-Salad and cabbage

Feldsalat an Kartoffeldressing

mit gebratenen Speckstreifen 12,50

lamb's lettuce with bacon

STEAKS VOM HEREFORD RIND

Rumpsteak		150g	18,00	Master Cut	250g	28,00
------------------	--	------	-------	------------	------	-------

Filetsteak	Ladies Cut	150g	28,00	Master Cut	250g	38,00
-------------------	------------	------	-------	------------	------	-------

hausgemachte Kräuterbutter – Pommes Frites oder Blattsalate

homemade herb butter – fries or salad

VEGAN

Tofu-Zitronen-Bällchen an Schwarzwurzelragout 16,50

Tofu - lemon- dumplings with ragout of black salsify

VEGETARISCH

Blumenkohl „Polnische Art“ mit gekochtem Ei & Beurre polonaise - Kartoffeln 14,50

Cauliflower with hard boiled egg - potatoes

INSEL' S FISCH

Hamburger Pfannfisch - Fischfiletwürfel mit Zwiebeln – Bratkartoffeln - Specksenfsauce 19,50

Filets of fish with fried potatoes and mustard-bacon sauce

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau an Pommery-Senfsoße - Grünkohl und Salzkartoffeln 21,50

Fillet of cod with cabbage and potatoes

Crepinette von Lachs und Wolfsbarsch

Romanesco und Limonenrisotto 24,50

Salmon and sea bass with broccoflower and risotto

Heilbutt gratiniert mit Sauce Mousseline

Rote Beete und feine Nudeln 22,50

Halibut with beet root and noodles

Red Snapper an Wasabisoße

an Asiagemüse - bunter Reis 21,50

Fillet of red snapper with vegetables and rice

WILD

Rehmedaillons an Portweinsoße

Pastinakenpüree - Fingermöhren 28,50

Game with parsnip-puree and carrots

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Schozachtaler Lachsforellenfilets an Heilbronner Rieslingsoße

Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00

Trout with spinach and parsley potatoes

Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Blattsalaten 14,50

Cheese spätzle with salad

Hausgemachte geröstete Maultaschen

auf Pilzen in Kräuterrahm 18,50

Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat

Swabian ravioli – leaf and potatoe salad

Großes paniertes Hausschnitzel mit buntem Salatteller 19,50

. . auf Wunsch vom Kalbsrücken 24,50

Pork or veal escalope like a wiener schnitzel with salad plate

Heilbronner Leibgericht

Zarte Schweinemedailons in Pilzrahmsauce

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitzle 21,00

Medaillons of pork with cream sauce - spätzle and Maultasche

Zwiebelrostbraten

mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 23,00

Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche