

APÉRITIF

Cairo - alkoholfreier Cocktail mit Orangen- und Zitronensaft – Blue Curacao – Mandelsirup 6,50

Woo Woo – mit Wodka – Apricot Brandy – Zitronen- und Cranberrysaft 7,50

SUPPEN

insel's Fischsuppe

mit Pernod – kleinen Fischfilets – Gemüsestreifen – Sauce Rouille und Knoblauchcroûton 8,50

Bouillabaise

Cremsuppe vom wilden Raps mit Winterkabeljau und Apfelperlen 7,50

vegetarisch: ohne Winterkabeljau 7,00

Cream of canola with codfish

VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate mit hausgebeiztem Lachs - Orangenchicoree 13,00

Salad with salmon

3 Stück Sylter Austern 'Royal' mit Chesterbrot 14,00

Oysters

Yellowfin Thunfisch mit Zitronenkoriandercreme – Sesamalgen und Wasabicracker 13,00

Tuna with alga and wasabicracker

HAUPTGERICHTE

Führer Miesmuscheln aus dem Weissweinsud – Knoblauchbrot

Vorspeise 11,50 Hauptspeise 16,50

Mussels with garlic bread

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

Filets of fish with fried potatoes and mustard-bacon sauce

Filet vom Atlantik-Skrei an Pommery-Senfsauce

mit geschmortem Lauch und Safranrisotto 21,00

Filet of codfish with leek and risotto

Pasta , Frutti di mare `

Spaghetti mit Muscheln – Shrimps – Tintenfischringe in Pesto – Pfannengemüse 19,50

Spaghetti frutti di mare

Ab 2 Personen – insel's Fischplatte 32,00 pro Person

mit pochierten und gebratenen Edelfischen – Jacobsmuschel – Riesengarnele

an Hummer- und Champagnersauce – Gemüse der Saison – gekräuterte Nudeln – gebutterter Reis

Fish plate with lobster and champagne sauce – vegetables – noodles and rice

STEAKS VOM HEREFORD RIND

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

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

hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate

homemade herb butter – waffle potatoes or salad

KLASSIKER

Geschmorter Rehbraten in Wacholderrahmsauce 22,00

mit Mandlebrokkoli und Butterspätzle – Preiselbeeren


Roasted venison with broccoli and spätzle

Schwäbisches Linsengericht

mit Saitenwürstchen – Kassler – hausgemachte Butterspätzle 16,50 

Lentils with sausage and spätzle

SCHWÄBISCH

Suppenschüssel - Klößchen – Maultäschle und Flädle 7,50 

Clear soup swabian style

Allgäuer Käsespätzle Blattsalate *Cheese spätzle with salad* 14,50 

Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Frischkäse-Kräuterrahm 16,50 


mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat *Swabian ravioli – leaf and potatoe salad*

Filets von der Schozachtaler Lachsforelle mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00 

Trout with spinach and parsley potatoes

Hohenloher Sahnegeschnetzeltes vom Schweinelendchen und Butternudeln 19,50 

Stripes of pork in cream sauce and noodles

Großes paniertes Hausschnitzel - Bunter Salatteller 19,50 

. . . auf Wunsch vom Kalbsrücken 24,50

Pork or veal escalope like a wiener schnitzel with salad plate

Heilbronner Leibgericht -Zarte Schweinemedallions in Rahmsauce 

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitze 21,00

Medallions of pork with cream sauce - spätzle and Maultasche

Zwiebelrostbraten - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 23,00 

Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche

VEGETARISCH

Schwarzwurzel-Maultaschen auf sautiertem Mangold und Petersilienwurzeln 15,50

Ravioli of black salsify

DESSERT

Schokoladenflammerie mit Mangosorbet 10,50

Flammeri of chocolat with mango sorbet

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Auxerois – Weingut Klumpp Baden 6,80

Sancerre Blanc und Rosé – La Moussière – Alphonse Mellot 7,80

die besondere Flasche Wein:

Cá dei Frati Lugana 0,75l 28,00