

## APERITIF

<b>Crodino</b> mit Tonic oder Soda - Orange	7,50
<b>Lillet Rosé</b> Tonic	9,--

## VORSPEISEN

<b>Tafelspitzscheiben in Radieschenvinaigrette</b> Salatbouquet Slices of Boiled beef with radish-vinaigrette - salad	14,50
<b>Tapas à la insel</b> Grüner Spargel - marinierte Kirschtomate - Maultasche - Olivenspieß	14,50
vegetarisch mit gebackenem Fetakäse	12,00
<i>Tapas with green asparagus – tomato – swabian ravioli – olives; vegetarian with feta cheese</i>	

## HAUPTGERICHTE

<b>Piatto alla Toscana</b> Maishähnchenbrust auf Grillgemüse - Rosmarinkartoffeln <i>Fried corn fowl with vegetables and potatos</i>	19,50
<b>insel' s Edelfische</b> an Beurre Blanc – sautiertes Gemüse - Pestonudeln <i>Variation of fish with beurre blanc – vegetables and noodles with pesto-sauce</i>	26,50
<b>Garnelen 'San Raphael'</b> Gemüse Provençale- Limette - Ciabatta <i>Prawns with vegetables - lime – bread</i>	28,00
<b>Pasta alla puttanesca</b> Tomatensugo – Oliven – Kapern - Parmesan <i>Noodles with tomato sauce – olives – capers and cheese</i>	16,00
<b>Gratinierter Grüner Spargel</b> - vegetarisch Sauce Hollandaise - Tomatensugo - neue Kartoffeln <i>Gratinated green asparagus with hollandaise sauce - tomatos - potatos</i>	17,50

## INSEL KLASSIKER

<b>Caesar Salad an Kapern-Sardellen-Dressing</b> gehobelter Parmesan - Crostini	12,50
... mit gebratenem Maishähnchen	17,50
<b>Clubsandwich</b> Hähnchenbrust - Bacon - Ei - marinierte Salatherzen <i>Sandwich with chicken breast - bacon - egg - salad</i>	19,50
<b>Paniertes Hausschnitzel vom Schwein „Wiener Art“</b> Gemischter Salatteller	19,50
auf Wunsch vom Kalbsrücken <i>Breaded escalope of pork or veal with salad</i>	26,00

## SCHWÄBISCHES

**Suppenschüssel** 8,50

Rinderkraftbrühe - Maultäschle - Grießnocke – Flädle

*Beef broth with swabian ravioli – semolina dumpling and salty pancake stripes*

### Käsespätzle

Emmentaler – Bergkäse – Röstzwiebeln - Blattsalate

*Cheese spätzle with fried onions and salad*

15,50

### Hausgemachte geröstete Maultaschen

Sautierte Pilze - Kartoffel - Blattsalat

*Swabian ravioli with sauteed mushrooms – potato-salad and lettuce*

18,50

### Heilbronner Leibgericht

Zarte Schweinemedallions in Rahmsößle

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitze

*Medallions of pork with swabian ravioli – spätzle and schupfnoodles*

24,50

### Zwiebelrostbraten

Maultasche - hausgemachte Butterspätzle

*Roast beef with onions - swabian ravioli and spätzle*

26,00

### Schwarzwälder Lachsforelle

Blattspinat - Petersilienkartoffeln

*Salmon Trout with spinach and parsley potatoes*

22,00

## STEAKS VOM SCHWÄBISCHEN HOCHRIND - 200G

**Rumpsteak** 29,00

**Filetsteak** 39,00

hausgemachte Café de Paris Butter - Pommes Frites oder Blattsalate

## Weinempfehlungen 0,2l

Weingut Albrecht Kiessling - Grauburgunder trocken 7,50

### FRANKREICH

Dourthe N°1 – Sauvignon Blanc 8,50

Domaine des Planes - Côtes de Provence - Blanc de blancs & Finesse rosé 8,50

### ITALIEN

Bianco di Masi - Verona Vino Biologico 8,50

Monte Zovo - Le Civaie - Lugana Doc 0,75l 38,00

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder veganen Gerichten haben,  
wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.