ANTIPASTI SPECIALE[b, d, 3]

Bunte Kreation für zwei Personen	*21,00*

Antipasti vegetarisch[3]	*9,50*
Italienische Burrata mit gegrillten Tomaten und Basilikum *(vegt.)*[g]	*13,00*
Carpaccio mit Rucola Parmesan[g]	*12,50*
Vitello Tonnato Classico[c, d, g]	*12,50*
Süße Ziege: Gebackener Ziegenkäse auf Birnen-Carpaccio mit Trüffelhonig *(vegt.)*[g, 14]	*13,50*
Orientalisches Duo – Humus und Auberginen Mousse mit hausgemachtem Focaccia-Brot	*9,50*

FRISCHES AUS DEM GARTEN

Großer gemischter Salat mit Fisch der Saison an Öl-Balsamico-Dressing[c, b, g]	*13,50*
Landhaus-Salat mit Perlhuhn, gewürfeltem Ziegenkäse & gemischten Pilzen mit Joghurtdressing[g]	*15,50*
Mediterraner Wildsalat mit eingelegtem Orangenfilet, Fenchel, Granatapfel & gerösteten Walnüssen an Balsamico-Creme *(vegan)*[h2, 3, 12]	*14,50*
Babyspinat mit Scampi Avocado[b, 1, 3]	*15,50*

ITALIENISCHE PASTA

Penne al'arrabiata mit Rinderfiletspitzen und Blattspinat[a, g]	*15,50*
Spaghetti Scampi al'oglio[b, g]	*17,50*
Gefüllte Steinpilzravioli mit Tüffelcreme[a, g]	*19,50*

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Insel Spritz[2, 10, l] *Gin – Wermut – Soda – Tonic – Limette – Minze*	*0,2 ltr.*	*8,00*
Basil Spritz[2, 10, l] *Weißwein – Soda Libre The Basil – Soda – Zitrone*	*0,2 ltr.*	*7,50*
Aperol Spritz[1, 2, 10, l] *Aperol – Prosecco – Soda*	*0,2 ltr.*	*7,00*
Lillet Berry[3, l] *Lillet Blanc – Wild Berry*	*0,2 ltr.*	*7,50*
Campari Amalfi[2, 10] *Campari – Bitter Lemon – Grapefruit*	*0,2 ltr.*	*7,00*
Hugo[l] *Holunderblütensirup – Prosecco – Soda – Minze*	*0,2 ltr.*	*7,50*

PIZZA

Margherita: Tomate. Mozzarella fior di latte & frischer Basilikum[a, d, g, 3]	*10,00*
Salame classico[a, g, 3]	*12,50*
Parma: Tomate, Mozzarella fior di Latte, Parmaschinken, Parmigiano & frischem Rucola[a, d, g, 3]	*15,50*
Mediterrane: Tomate, Mozzarella fior di latte. Thunfisch & roten Zwiebeln[a, d, g, 3]	*14,50*
Verdura: Tomate, Mozzarella fior di latte & knackiges Gemüse der Saison[a, g, 3]	*14,50*

Informationen zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

MEER & WEIDE

Fleischgerichte

Zartes Rinderfilet (~250 gr.) in Bratensauce[e, g, 1, 2, 12]	*27,50*
Tagliata vom Rib-Eye-Steak (~300 gr.)	*26,00*
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren[a, c, g]	*21,50*

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen serviert.

Fischgerichte

Frisches Zanderfilet vom Grill mit Petersilie an Zitronen-Sauce[d]	*19,50*
Ganze Dorade vom Grill[d]	*22,00*

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert.

Extras

+ Drillings-Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen	*4,50*
+ Kartoffel-Pommes	*3,50*
+ Süßkartoffel-Pommes	*4,50*
+ Gemischtes Gemüse	*4,50*

FÜR KLEINE PIRATEN

Pasta al Volo: Pasta mit Tomatensoße[a, 3]	*6,00*
Kapitän-Huhn: Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffel-Pommes[a, c]	*9,50*
Kinder Penne al burro[a]	*5,00*

VEGANE LIEBE

Vegan Bowl Würziger Couscous-Salat mit Süßkartoffeln, gegrilltem Gemüse & Minze[a, a3, h3, 1, 12]	*13,50*
Gemüsefrikadelle mit Rosmarin-Kartoffeln & Salat[g, 1]	*13,50*

SÜßES VERGNÜGEN

Hausgemachtes Tiramisu[g]	*7,50*
Hausgemachter Kuchen nach Omas Rezept (auf Nachfrage)[a, c, g]	*6,00*
Erdbeer Mascarpone[g, 1, 2, 12]	*7,50*
Schoko-Soufflé[g, 1, 2, 12]	*7,50*
Eis[g, 1, 2]	*4,50*

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Espresso[11]	*2,50*
Espresso doppio[11]	*3,50*
Espresso Macchiato[g, 11]	*3,00*
Americano[11]	*3,00*
Cappuccino[g, 11]	*3,50*
Latte Macchiato[g, 11]	*4,50*
ICED Latte	*6,00*
Tee Schwarzer Tee[11] | Grüner Tee[11] | Kräutertee | Früchtetee	*3,00*
Frischer Tee	*4,00*

Informationen zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

SUSHI

Classic California *8 Stück*

Shake California *11,00*
Lachs, Avocado, Sesam, Frischkäse[d, g, k]

Maguro California *12,90*
Tuna, Avocado, Sesam, Frischkäse[d, g, k]

Karibo California *11,00*
Krebsfleisch, Avocado, Tobiko, Frischkäse[a1, b, g, k]

Vegi. California *10,00*
Avocado, Gurke, Rucola, Sesam *(veg.)*[g, k]

Spicy Tuna *12,90*
Tuna, Gurke, Sesam, Frischkäse, Chilli, Lauch[d, g, k]

Frische Edamame[f, k] *9,00*

Gebackene Garnele[a, b, d, f, k, 12] *9,00*
4 Stück mit Spicy Mayo + Teriyaki

Lachs Tataki[c, d, k] *9,00*
4 Stück mit Trüffel ponzu Mayo

Tuna Tataki[c, d, k] *11,00*
4 Stück mit Trüffel ponzu Mayo

Haus Fusion *8 Stück*

Eppendorfer Chicken[a, c, g, k, 12] *13,00*
Chicken, Gurke, Gurke, Sesam, Teriyaki Sauce

Beef on top[b, c, d, f, g, k, 12] *15,00*
Flambiertes Rindfleisch, gebackene Garnele, Avocado, Spicy Majo

Insel Rolle[a1, c, d, f, g, k] *15,90*
Tuna-Tatar, gebackene Garnele, Avocado, Teriyaki-Spicy Mayo

Platten

Eppendorfer Insel I[a1, b, d, f, g] *29,90*
4 Tuna Maki, 4 Shake Maki, 8 Krebs Cali, 3 Nigiri (Lachs, Tuna, Kanibo), 4 Sashimi (Lachs, Tuna)

Eppendorfer Insel II[a1, b, d, f, g] *57,90*
8 Tuna Maki, 8Lachs Maki, 8 Krebs Cali., 8 Sashimi (Lachs, Tuna), 4 Nigiri (Lachs, Tuna, Kanibo, Ebi)

Eppendorfer Insel III[f, g, k] *23,90*
8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki, 8 Vegi California (Avocado, Gurke, Rucola, Sesam, Teriyaki)

Informationen zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

BBQ – Frisch vor Ort gegrillt

Kalbsrücken mit Baked Potato & Salat	18,00
Entrecôte 250g mit Baked Potato & Salat	22,00
Hähnchenbrust mit Couscous	13,50
Gemüsefrikadellen vom Grill dazu ein gemischter Salat	14,00

Informationen zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

ALLERGENE

Allergene		Zusatzstoffe	
a	Weizen	1	Konservierungsstoff
a1	Roggen	2	Farbstoff
a2	Hafer	3	Antioxidationsmittel
a3	Gerste u.a.	4	Süßungsmittel Saccharin
b	Krebstiere	5	Süßungsmittel Cyclamat
c	Eier	6	Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
d	Fische		
e	Erdnüsse	7	Süßungsmittel Acesulfam
f	Sojabohnen	8	Phosphat
g	Milch	9	geschwefelt
h	Mandeln	10	chininhaltig
h1	Haselnüsse	11	koffeinhaltig
h2	Walnüsse	12	Geschmacksverstärker
h3	Cashewnüsse u.a.	13	geschwärzt
i	Sellerie	14	gewachst
j	Senf	15	gentechnisch verändert
k	Sesamsamen		
l	Schwefeldioxid, Sulfite		
m	Lupinen		
n	Weichtiere		