

SPARGELKARTE



DIE SAISON IST ERÖFFNET FÜR *Spargel*

Spargelcremesuppe | 7,50

Deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | 18,50

DAZU EMPFEHLEN WIR

Roher Schinken | + 3,50

Parmaschinken | + 4



Zu allen Gerichten reichen wir knackigen deutschen Spargel und Kartoffeln als Beilage, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter nach Wahl

Wiener Kalbsschnitzel | 27,5

Gebrautes Lachsfilet | 24,5

Entrecôte | 31,5



APERITIF EMPFEHLUNG

Basil Spritz | 8,5

Cinzano Bianco Vermouth, Zitrone,
Soda Libre The Basil, Soda

Insel Spritz | 9

Lillet Rosé, Vodka, Tonic Water,
Soda, Limette

SAISONKARTE

Kürbis-Karotten-Ingwer-Suppe | 7,5

Ziegenkäse-Salat | 14

Feldsalat mit Ziegenkäse, Granatapfel und Walnüssen an Honig-Senf-Dressing

Lachs-Spaghetti | 16,5

Spaghetti mit Lachs in Spinat-Sahnesauce

Mediterranes Gemüserisotto | 15,5

Gebratener Fenchel (vegan) | 13,5

auf Rote-Bete-Hummus mit Granatapfel und Petersilien-Emulsion

Entenkeule | 20,5

mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Semmelbutter an Portweinjus

Kalbsschnitzel | 21,5

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Gebratener Zander | 21,5

an Hummersauce mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Lachs mit Mangold | 21,5

dazu karamellierte Walnüsse, Salzkartoffeln und Petersiliensauce

SPEISEKARTE



UNSERE LIEBLINGE

Hier finden Sie die beliebtesten Gerichte unserer Gäste und die Spezialitäten des Hauses.

Antipasti Spezial für 2 | 21,9

Bunte Kreation des Hauses A/B/G

Trüffel-Tagliatelle | 24,5

Frischer Trüffel / Parmesan / Trüffel-Sahne-Sauce / Rinderfiletspitzen A/G

Ganze Dorade | 23

Rosmarin Kartoffeln / Gemüse der Saison D

Wiener Kalbsschnitzel | 23,5

Steakhouse Fries / Gurkensalat / Preiselbeeren A/C



Zartes Rinderfilet (250g) | 28,5

Trüffeljus / Kräuter-Kartoffelpüree / karamellierte Karotten C

passend dazu

Eppendorfer Insel Hauswein
Grauer Burgunder - AMBS Kaiserstuhl

saftiges Bukett mit Noten von Apfel und Birne, schlank, filigran mit dezenter Säure und harmonischem Abgang



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Rindertatar | 14,9

Kräuter-Crème fraîche / Wildkräuter-Salat G/M

Lachs-Avocado-Tatar | 14,9

Teriyaki-Sauce / Ceviche-Zwiebeln / Koriander D/F/M/N

Süße Ziege | 12,5

Gebackener Ziegenkäse / Birnen / Carpaccio / Trüffel / Honig / Nüsse E/G/H

Burrata | 12,9

Gegrillte Tomaten / Basilikum / Aceito Balsamico G/P/O/H

Orientalisches Duo | 10,5

Hummus / Aubergine / Granatapfel / Petersilie / Zitrone G/H/N/P/F

PASTA

Penne al Arrabiata | 19,5

Rinderfiletspitzen / Cherry Tomaten / Parmesan / Blattspinat A/G/L

Steinpilzravioli | 22,5

Frischer Trüffel / Parmesan A/G/H

Trüffel-Tagliatelle | 24,5

Frischer Trüffel / Parmesan / Trüffel-Sahne-Sauce / Rinderfiletspitzen G

SALATE

Landhaussalat | 16,5

Perlhuhn gebraten / gewürfelter Ziegenkäse / Joghurt-Dressing / Pilze / Nüsse G/H/M/N

Mediterraner Wildsalat | 13,5

Eingelegtes Orangenfilet / Fenchel / geröstete Nüsse / Granatapfel / Balsamico Creme M/L/H/F

Caeser Salat | 16,5

Gambas / Tomaten / Römersalatherzen / Parmesan / Caeser Dressing / Croûtons B/D/G/A

VEGANES

Rote-Bete-Gnocchi | 18

Pesto / karamellisierte Feigen V+

Vegan Bowl | 14,5

würziger Couscous Salat / Minze / Süßkartoffel / gegrilltes Gemüse V+

Veganer Burger | 16,5

Vagener Patty / frischer Salat / vegane Mayonnaise / eingelegte Gurken / Süßkartoffelpommes A/V+



VON DER WEIDE

Insel Burger | 18,9

Frischer Salat / hausgemachte
Burgersauce / Cheddar / eingelegte
Gurken / Fleischpatty / Pommes A/G/M/P

Tagliata vom Rib Eye Steak | 26,5

300 g / Rucola Salat / Cherry Tomaten /
Parmesan / Chimichurri G

Zartes Rinderfilet (250g) | 28,5

Trüffeljus / Kräuter-Kartoffelpüree /
karamellierte Karotten G/L

Wiener Kalbsschnitzel | 23,5

Steakhouse Fries / Gurkensalat /
Preiselbeeren A/G

AUS DEM MEER

Zander gebraten | 19,5

Beluga-Linsen / Rosmarinkartoffeln /
Lauch / Kräuter-ZitronensaUCE D/G/L/P/H

Lachs gebraten | 20,5

Hummersauce / Wilder Brokkoli /
Kräuter-Kartoffelpüree D/G/L/H

Ganze Dorade | 23

Rosmarin Kartoffeln / Gemüse
der Saison D

PIZZA

Margherita | 12

Tomatensauce / Mozzarella / Frischer
Basilikum A/G/L

Lachs | 16,5

Crème fraîche / Dill / Limone A/D/G

Burrata | 15,5

Tomatensauce / frischer Basilikum /
Pesto / Cherry Tomaten A/G

Parma | 17,5

Parmaschinken / frischer Rucola /
Mozzarella / Tomate A/G

Verdura | 13

Tomate / knackiges Saisongemüse /
Mozzarella A/G

Tuna | 14,5

Thunfisch / Rote Zwiebeln / Tomate /
Mozzarella A/G/D

Salame Classico | 14

Salami / Mozzarella / Tomate A/G

FÜR KLEINE GÄSTE

Pasta Tomatensauce | 7,5 A/L/G

Pasta Buttersauce | 6,5 A/L/G

Chicken Nuggets & Pommes | 9,5 A/C

DESSERT



SÜSSES VERGNÜGEN

Hausgemachtes Tiramisu | 6,5 G/A/C/H

Hausgemachter Kuchen | 5,5 P/A/H/C

Mascarpone mit Früchten | 7,5 G/O/P

Schokoladen Soufflé | 8,5
mit Vanilleeis P/G/A/H



HEISSGETRÄNKE

Cappuccino | 4

Latte Macchiato | 5

Espresso / Doppio | 3 / 4

Caffe Americano | 3,5

Espr. Macchiato / Doppio | 3,5 / 4,5

Tee | 3
Schwarz - Grün - Kräuter - Früchte

Frischer Tee | 4
Ingwer - Zitrone - Minze

Allergene

A - glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse / B - Krebstiere und daraus gewonnene Fette / C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse / D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse / H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / O - Schwefeldioxid und Sulfite / P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse