

SPEISEKARTE



UNSERE LIEBLINGE

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

Antipasti Spezial für 2 | 23,9

Bunte Kreation des Hauses A/B/G

Trüffel-Tagliatelle | 24,5

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

Ganze Dorade | 25

Rosmarin Kartoffeln / Gemüse der Saison D

Wiener Kalbsschnitzel | 23,5

Pommes / Gurkensalat / Preiselbeeren A/C



Zartes Rinderfilet (200g) | 30

Jus / Kartoffelpüree / karamellierte Karotten G

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

Lachs-Avocado-Tatar | 14,9

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

Süße Ziege | 13,5

Gebackener Ziegenkäse /
Birnen carpaccio / Honig / Nüsse E/G/H

Burrata | 13,9

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

Orientalisches Duo | 12,0

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

PASTA

Pasta Promodoro | 19,5

Rinderfiletspitzen / Cherry Tomaten /
Parmesan A/G/L

Trüffel-Tagliatelle | 26,0

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



SALATE

Caeser Salat | 12,0

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

Zusätzlich:

Hähnchen | 14

Garnelen | 16,5

Rinderfiletspitzen | 18

gemischter Salat | 13,0

Früchte der Saison / Himbeerdressing H

PIZZA

Margherita | 13

Tomatensauce / Mozzarella / Frischer
Basilikum A/G

Parma | 17,5

Parmaschinken / frischer Rucola /
Mozzarella / Tomate A/G

Verdura | 15

Tomate / knackiges Saisongemüse /
Mozzarella A/G

Tuna | 16

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

Salame Classico | 16

Salami / Mozzarella / Tomate A/G



VON DER WEIDE

Insel Burger | 18,9

Frischer Salat / Hausgemachte
Burgersauce / Cheddar / Fleischpatty
200g / Pommes A/G/M/C

Rib Eye Steak 250g | 28,5

Rucola Salat / Cherry Tomaten /
Parmesan / Chimichurri

Zartes Rinderfilet (200g) | 30

Jus / Kartoffelpüree / Karamellisierte
Karotten G/L

Wiener Kalbsschnitzel | 23,5

Pommes / Gurkensalat /
Preiselbeeren A/C/G

AUS DEM MEER

Zander gebraten | 22

Rosmarinkartoffeln /
saison Gemüse / Zitronensauce D/G/L

Lachs gebraten | 21,5

Hummersauce / Wilder Brokkoli /
Kartoffelpüree D/G/L/B

Ganze Dorade | 25

Rosmarinkartoffeln / Gemüse
der Saison D

VEGANES

Rote-Bete-Gnocchi | 18

Rotebeete / Rucola / Zitronenöl H/A

Veganer Burger | 16,5

Veganer Patty / Frischer Salat / Veganer
Käse / Süßkartoffelpommes A

Vegan Bowl | 15

würziger Couscous Salat / Kräuter /
gegrilltes Gemüse A

FÜR KLEINE GÄSTE

Pasta Tomatensauce | 7,5 A/L/G

Pasta Buttersauce | 6,5 A/L/G

Chicken Nuggets & Pommes | 9,5 A/C

BEILAGEN

Pommes rot & weis | 5,5 C/M

Süßkartoffelpommes | 6

wilder Brokkoli | 6

Kartoffelpüree | 6 G/L

DESSERT



SÜSSES VERGNÜGEN

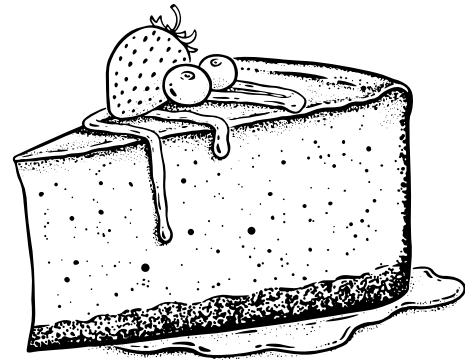
Hausgemachtes Tiramisu | 6,5 G/A/C/H

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

Mascarpone mit Früchten | 7,5 H G/H

Schokoladensoufflé | 8,5

mit Vanilleeis P/G/A/H



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

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