

Liebe Gäste

*es ist schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Restaurant.*



Private Feiern

*Sie möchten Ihren Geburtstag, Hochzeit
oder einen anderen besonderen Anlass mit Ihren
Liebsten in stimmungsvollem Ambiente feiern?*

Wir sorgen für einen rundum gelungenen Festtag.

*Auch während der Wintermonate am
brennenden Kamin.*

*Sprechen Sie uns an,
gern beraten wir Sie.*

Susan Matar und ihr Insel-Team

Vorspeisen und Kleinigkeiten

KLEINER BUNTER SALAT^{EL.2}

dazu ofenfrisches Baguette

4,90 €

BRUSCHETTA AUS DER PFANNE^{A.EI}

geröstetes Baguette mit frischen Tomaten,
Frühlingszwiebeln, Knoblauch und gehobeltem Parmesan

6,50 €

GEBACKENER HIRTENKÄSE^{AI}

auf warmem Gemüse,
in Tomaten-Kräutersud, dazu ofenfrisches Baguette

9,90 €

BÜFFEL MOZZARELLA AUF TOMATENBEET^{6.9.LM}
mit Rucola und Balsamico-Dressing dazu ofenfrisches Baguette

9,90

GEBRATENE GARNELEN^{A.E.I.S}

im Knoblauch-Kräutersud, Tomatenwürfel dazu Aioli
und ofenfrisches Baguette

12,90 €



Quer durch den Garten

PIÑA COLADA-SALAT^{A.E.I.1.8.4.Q}

Saftig gegrillte Hähnchenbrust
auf Blattsalat mit fruchtigen Ananasscheiben,
geraspelten Möhren und gebräunten Kokoschips,
dazu Joghurt-Kokosvinaigrette
13,90 €

WALNUSS-GENUSS^{M.I.A.P.5.8}

gebackener Ziegenkäse
im Sesammantel,
auf Blattsalat,
mit frischen Himbeeren
und Walnüssen dazu Himbeer-Walnussvinaigrette
13,90 €

SUMMERFEELINGS^{A.I.8.5}

Knusprige Teigrollen mit Hirtenkäse gefüllt
auf Blattsalat mit frischen
Erdbeeren dazu Honig-Vinaigrette
12,90 €

Zu allen Salaten servieren wir
ofenfrisches Baguette^A



Pasta-Gerichte

LINGUINE MIT GARNELEN^{A.SI}

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten,
in der Pfanne geschwenkt mit Tomatenwürfeln,
Frühlingszwiebeln und Kräutern,
garniert mit frischem Rucola
und gehobeltem Parmesan

14,90 €

RAVIOLI^{A.I.197}

Frische Pasta, mit einer kräftigen Füllung
aus Provolone-Käse
und getrockneten Tomatenstücken,
in Salbeibutter geschwenkt
mit schwarzen Oliven und Cherrytomaten

13,90 €



Pizza

purere Genuss aus dem Steinbackofen
Ø 30cm

PIZZA-SALMON^{A.E.I.F.5.L}
mit geräuchertem Lachs,
Tomatensauce, Käse,
Cherrytomaten, Rucola und
mit Dillcreme serviert
13,90 €

AL TONNO^{A.I.F}
mit Thunfisch, Tomatensauce,
milde Peperoni, Käse
und roten Zwiebeln
9,90 €



MARGHERITA^{A.I}
mit Tomatensauce,
Kräutern, Käse
7,90 €

HAWAII^{A.I.5.2.4}
mit Tomatensauce,
Käse, gekochtem Schinken
und Ananas
9,90 €

PIZZA-GARNELEN^{A.I.S}
mit Garnelen, Tomatensauce,
Champignons, Cherrytomaten,
mit Rucola und Parmesan garniert
13,90 €

PIZZA ANTIPASTI^{A.I}
mit Tomatensauce,
Champignons, Zucchini,
Paprika, Aubergine
und Hirtenkäse überbacken
11,90 €
Auf Wunsch auch vegan

‘Jeder weitere Wunsch einer Beilage, gegen einen Aufpreis möglich’

Crispy Chicken

CRISPY FILET^{A.I.F.8}

Zarte Hähnchenbrustfilet-Streifen in einer Knusperpanade gebraten,
Potato Fries dazu unsere Insel-Cocktailsauce
und einem hausgemachten Colewslaw (Krautsalat)

11,90 €

CRISPY KENTUCKY^{A.I.F.8}

Saftig gebratene Hähnchenkeulen in einer Knusperpanade gebraten,
Potato Fries dazu unsere Insel-Cocktailsauce
und einem hausgemachten Colewslaw (Krautsalat)

11,90 €

SÜBKARTOFFELPOMMES^{A.H}

4,50 €

Dip Auswahl:
Aioli, Jalapeños-Creme,
Hummus-Creme
(Kichererbsen-Creme)
je 1,50 €





Vom Holakohlegrill

Zu allen Grillgerichten reichen wir Ihnen mediterranes Gemüse, dazu gebackene Kartoffel und einen passenden Dip

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK^{LA}
mit saftigem Fettrand
22,90 €

SPARERIBS PIKANT GEGRILLT^{L,Q,H,5}
13,90 €

BUNTER HÄHNCHENSPIEß^{LI,Q,H,8,5}
gewürzt in einer Joghurtmarinade
18,90 €

DORADE^F
serviert in einer Zitronen-Kräutermarinade
17,90 €

INSELSPIEß^{LI,Q,H,8,5}
vom Rind, Schwein und Hähnchen
20,90 €

VEGANER HACKSPIEß^{L,Q,H,5}
13,90 €



Aperitifs

PROSECCO 0,1 l
3,20 €

APEROL SPRITZ^{1,14,n} 0,2 l
Prosecco mit Aperol
6,50 €

HUGO 0,2 l
Prosecco mit Holunderblütensirup,
frische Minze und Limetten
6,50 €

LILLET - Wild Berry 0,2 l
Schweppes Wild Berry Russian,
Lillet Blanc mit geeisten Beeren
6,50 €

CAMPARI¹ 5 cl
auf Eis
3,50 €

CAMPARI-ORANGE¹ 0,2 l
4,90 €

MARTINI 5 cl
Bianco, Rosso, D'oro, Extra dry
3,60 €

SANDEMAN SHERRY 5 cl
Sherry dry / Sherry Fino / Medium dry /
Medium Sweet / Medium
3,20 €



Weine

WEIßWEINE^{6.N}

Grauer Burgunder / trocken
Rheinhessen, Weingut Frank Meiser,
Deutschland feiner, fruchtiger
und harmonischer Burgunder.....5,20 €

Glas 0,2

Riesling / halbtrocken
Weingut Beyer-Bähr,
Rheinhessen, Deutschland
Feinfruchtige Rieslingsäure,
verspielte Süße, tolle Fruchtaromen
nach Mango & Pfirsich.....5,20 €

Glas 0,2

Weinschorle^{6.4.N}.....4,80 €

ROTWEINE^{6.N}

Merlot Colli Euganei
Venetien, Italien
Zarte Pflaumenaromen,
schöne Tiefe, wenig Tannine.....5,20 €

Glas 0,2

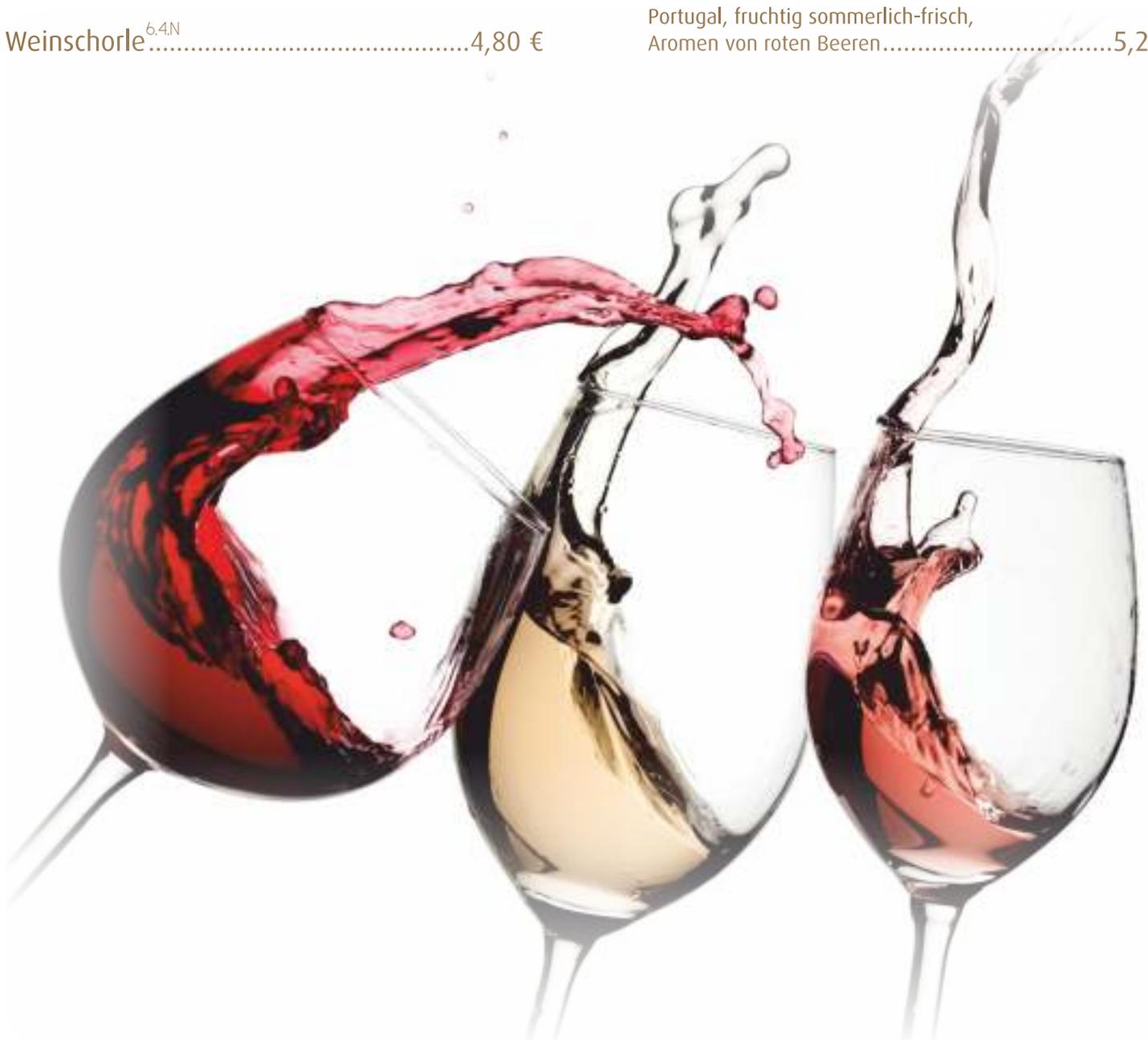
Nerone Negroamaro
Primitivo Puglia
Der Wein ist charmant, fruchtig,
weich und cremig mit einem intensiven
Aroma von sonnengereiften Himbeeren,
Pflaumen und Gewürze5,20 €

Glas 0,2

ROSÉWEIN^{6.N}

Rosé Alamo
Portugal, fruchtig sommerlich-frisch,
Aromen von roten Beeren.....5,20 €

Glas 0,2



Softdrinks

Apollinaris 0,20 l 0,75 l
mit Kohlensäure / still2,50 €.....5,50 €

Schweppes 0,2 l
Ginger Ale^{1,4} /
Bitter Lemon / Tonic Water^{4,14}.....3,20 €

0,2 l Fl. 0,4 l Fl.
Coca-Cola^{1,4,9,13}.....2,60 €.....4,50 €
Coca-Cola light^{1,4,8,11,9,13}.....2,60 €.....4,50 €
Fanta^{1,4}.....2,60 €.....4,50 €
MezzoMix^{1,4,13}.....2,60 €.....4,50 €
Sprite^{1,4}.....2,60 €.....4,50 €

Säfte⁴ 0,25 l 0,4 l
Orange, Apfel, Rhabarber,
Banane, Kirsche,
Maracuja, Johannesbeere3,50 €.....5,00 €
Kiba (Banane-Kirsch-Mix).....3,50 €.....5,00 €

Fruchtschorlen⁴ 0,25 l 0,4 l
Schorle mit Saft nach Wahl.....3,00 €.....4,50 €

Holunderblüenschorle mit
Limette und frischer Minze.....3,50 €.....5,00 €

Hausgemacht
Zitronen-Minze Limonade.....3,50 €.....5,00 €
Wassermelone.....3,50 €.....5,00 €
Mango.....3,50 €.....5,00 €



Biere

Biere vom Fass 0,25 l 0,4 l
Herforder^A.....2,70 €.....3,70 €
Radeberger^A.....2,70 €.....3,70 €
Paulaner Lager, dunkel^A.....2,70 €.....3,70 €
Alster / Radler^{A,8,11,1}.....2,70 €.....3,70 €
Diesel^{A,1,4,9,13} (Bier mit Coca-Cola).....2,70 €.....3,70 €

Flaschenbier 0,33 l
Schöfferhofer Grapefruit^A.....3,20 €
Paulaner alkoholfrei^A3,00 €
Paulaner Natur-Radler alkoholfrei^A.....3,00 €
Vita Malz^A.....3,00 €
Berliner Weiße^A Himbeer o. Waldmeister4,20 €

0,5 l
Paulaner Hefeweizen^A.....4,50 €
Paulaner Hefeweizen mit Saft^{A,4}.....5,00 €
Wir empfehlen Bananen, Rhabarber oder Kirschsafte

0,5 l
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei^A.....4,50 €
Paulaner Kristallweizen^A.....4,50 €
Paulaner Hefeweizen Dunkel^A.....4,50 €

Spiritosen

Schnäpse & Brände

	2 cl
Malteser Kreuz Aquavit.....	2,70 €
Linie Aquavit.....	2,90 €
Williams Birne.....	2,90 €
Obstler.....	2,90 €
Grappa.....	2,90 €
Mirabellegeist.....	2,90 €
Kirschwasser.....	2,90 €
Wodka.....	2,70 €
Tequila, Silber.....	2,70 €
Jubiläumsaquavit.....	2,90 €
Ouzo ^{6,N}	2,70 €
Fürst Bismark.....	2,30 €

Weinbrand & Cognac

	2 cl
Grand Mariner.....	3,20 €
Mariacron.....	2,60 €
Rémy Martin ^{6,N}	3,50 €

Bitter & Kräuter

	2 cl
Averna.....	2,90 €
Jägermeister.....	3,00 €
Ramazotti.....	2,90 €
Fernet Branca.....	2,90 €

Liköre

	2 cl
Bailey's.....	2,90 €
Sambuca.....	2,90 €
Eierlikör.....	2,50 €
Amaretto.....	2,70 €

Whiskey

	4 cl
Ballantine's ^A	5,00 €
Jack Daniel's ^A	5,50 €
Jim Beam ^{A,1}	5,00 €



Longdrinks

Whiskey Cola.....	6,00 €
Asbach Cola.....	6,00 €
Cuba Libre.....	6,00 €
mit Havana Club und Cola	
Gin Tonic.....	6,00 €
mit Gin und Tonic Water	
Wodka Lemon.....	6,00 €
Wodka mit Bitter Lemon	
Bacardi Cola.....	6,00 €
Pernod Cola.....	6,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹³	2,30 €
Café Crema Tasse ^{l,13}	2,50 €
Becher Kaffee ¹³	3,50 €
Kännchen Kaffee ¹³	4,30 €
Espresso ¹³	2,50 €
Doppelter Espresso ¹³	4,50 €
Cappuccino ^{l,13}	3,20 €
Milchkaffee ^{l,13}	3,50 €
Latte Macchiato ^{l,13}	3,80 €
Hot Chocolate ^{l,13}	3,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	

Baileys Choco ^{1,4,I,N}	4,80 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	
Lumumba ^{1,N,I,13}	4,80 €
Heiße Schokolade mit Rum (Licor 43) und Sahne	
Holländischer Café ^{1,I,13,E}	4,80 €
Café Crema mit Eierlikör und Sahne	

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch entkoffeiniert erhältlich

Tee Sorten

Glas Tee.....	2,30 €	Kännchen Tee.....	3,70 €
Darjeeling, Rooibos Vanille, Grüner, Pfefferminz, Früchte, Kamille			

Alle Heißgetränke zusätzlich mit einem Flavour kombinierbar;

Cocos, Karamell, Haselnuss, Mandel und Amaretto (alkoholfrei)

je Flavour.....0,70 €



LEGENDE: ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIEAUSLÖSENDE ZUTATEN

ZUSATZSTOFFE

1, Farbstoff 2, Konservierungsstoffe 3, Nitritpökelsalz Nitrat 4, Antioxidationsmittel
5, Geschmacksverstärker 6, geschwefelt 7, geschwärzt 8, Süßungsmittel
9, Phosphat 10, Stabilisatoren 11, Phenylalaninquelle 12, Milcheiweiß
13, koffeinhaltig 14, chininhaltig

ALLERGENE

a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste e) Eier f) Fisch g) Erdnüsse h) Soja i) Milch
j) Mandeln k) Haselnüsse l) Senf m) Sesamsamen n) Schwefeldioxid und Sulfite
o) Lupinen p) Walnüsse q) Sellerie r) Weichtiere s) Krebstiere

FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG