

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

5,90 €

BRUSCHETTA AUS DER PFANNE^{A, EI} ✓

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

7,50 €

MOZZARELLA RUSTIKAL^{A, 12} ✓

Mozzarella auf gerösteten rustikalen Brot mit
lauwarmen Kirschtomaten, in Knoblauch-Olivenöl gebraten

8,90 €



ZIEGENKÄSE TALER^{12, 1} ✓

mit Honig überbacken auf Roculabeet,
garniert mit frischen Beeren
und Himbeer-Balsamico

9,90 €

SÜBKARTOFFELN ✓

4,90 €

POMMES ✓

3,90 €

Kleinigkeiten

HIRTENKÄSE^{AI} ✓

im Sesammantel gebacken, auf warmem Gemüse,
in Tomaten-Kräutersud, dazu ofenfrisches Baguette

10,90 €

GARNELEN^{A.E.I.S}

geschält im Knoblauch-Kräutersud
Tomatenwürfel dazu Aioli
und ofenfrisches Baguette

13,90 €



HÄHNCHEN - ÜBERBACKEN^{I.E.12.8.5}

Hähnchenbrust in Terrakottaschale,
mit bunten Gemüse, in Kräutercremesauce
mit Käse überbacken,
dazu Wedge-Süßkartoffeln und einen Insel-Dip

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
14,90 €

WALNUSS-GENUSS^{M.I.A.P.5.8} ✓

gebackener Ziegenkäse
im Sesammantel,
auf Blattsalat,
mit frischen Beeren
und Walnüssen dazu Himbeer-Walnussvinaigrette
14,90 €

SUMMERFEELINGS^{A.I.8.5} ✓

Knusprige Teigrollen mit Hirtenkäse gefüllt
auf Blattsalat mit frischen
Erdbeeren dazu Honig-Vinaigrette
13,90 €

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

15,90 €

RAVIOLI^{A.I.197}

Frische Pasta, mit einer kräftigen Füllung
aus Provolone-Käse
und getrockneten Tomatenstücken,
in Spinat geschwenkt
mit gerösteten Pinienkerne und Cherrytomaten

13,90 €

Pizza

reiner Genuss aus dem Steinbackofen
Ø 30cm

PIZZA PARMA^{A.I.5.2.4}

mit Parmaschinken, Tomatensauce,
Parmesan und Rucola
13,90 €

AL TONNO^{A.I.F}

mit Thunfisch, Tomatensauce,
milde Peperoni, Käse
und roten Zwiebeln
10,90 €



MARGHERITA^{A.I.V}

mit Tomatensauce,
Kräutern, Käse
8,90 €

INSEL SCHIFFCHEN^{A.I.S}

-PIZZA IN SCHIFFFORM-
Käse, Rucola,
Sour-Cream und
Räucherlachs on top
13,90 €

PIDE MEDITERRAN^{A.H.I.L.M.Q.2.5.4}

-PIZZA IN SCHIFFFORM-
mit Sucuk (Knoblauchwurst), Tomatensauce,
Peperoni, schwarze Oliven, Käse und
mit Sesam garniert
12,90 €

PIZZA ANTIPASTI^{A.I.V}
mit Tomatensauce,
Champignons, Zucchini,
Paprika, Aubergine,
Hirtenkäse und Gouda überbacken
12,90 €
Auf Wunsch auch vegan

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

Insel-Grill-Burger

vom Holzkohlegrill
100 % Rinderhacksteak

Zu allen Burgern servieren wir
Potato Fries^{4,1} (knusprige Kartoffelstäbchen)
mit Mayonnaise und Ketchup

DOPPEL HAMBURGER^{L,A,I,D,H,M,E,1,2,4,9,5} (250 g)

Doppelt Rinderhacksteak im Sesambrötchen
mit Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke,
Zwiebeln und frischem Blattsalat

13,90 €

DOPPEL CHEESEBURGER^{L,A,I,D,H,M,E,1,2,4,9,5} (250 g)

Doppelt Rinderhacksteak und Käse
im Sesambrötchen mit Cocktailsauce, Tomate,
Gewürzgurke, Zwiebeln und frischem Blattsalat

14,90 €

CRISPY BURGER^{L,A,I,D,H,M,E,1,2,4,9,5} (180 g)

Saftig
Hähnchenbrustfilet
in Knusperpanade
im Burgerbrot
mit Honey-Mustard-Sauce,
Tomate, Gewürzgurke,
Röstzwiebeln
und Käse
14,90 €

VEGETERIAN BURGER^{L,A,I,D,H,M,E,1,2,4,9,5} ✓

gebackenen
Hirtenkäse mit
Tomate, frische Gurke,
Zwiebeln, Rucola-Creme
11,90 €

VEGANER BURGER^{A,N,M,I} ✓

mit Veganen Pattie,
Salat und Sesamsauce
11,90 €



Grillinfo:

Montag - Samstag;
15 - 18 Uhr Grillpause,
Sonntag durchgehend bis 20 Uhr

Vom Holzkohlegrill

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

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK^{LA}
mit saftigem Fettrand
und BBQ-Dip
24,90 €

BUNTER HÄHNCHENSPIEß^{LI.Q.H.8.5}
gewürzt in einer Joghurtmarinade
und Aioli
19,90 €

INSELSPIEß^{LI.Q.H.8.5}
vom Rind, Schwein und Hähnchen
und BBQ-Dip
21,90 €

SPARERIBS^{L.Q.H.5}
leicht pikant gerillt und BBQ
15,90 €

DORADE^F
Ganzer Fisch serviert in einer
Zitronen-Kräutermarinade und Aioli
17,90 €

Grillinfo:

Montag - Samstag;
15 - 18 Uhr Grillpause,
Sonntag durchgehend bis 20 Uhr



Drink and Chill

APEROL SPRITZ^{1,14,n} 0,2 l
Prosecco mit Aperol
7,50 €

HUGO 0,2 l
Prosecco mit Holunderblütensirup,
frische Minze und Limetten
7,50 €

LILLET – Wild Berry 0,2 l
Schweppes Wild Berry Russian,
Lillet Blanc mit geeisten Beeren
7,50 €

GUAVA KISS 5 cl
Wodka, Drachfrucht, Lemo
7,50 €

TEQUILA SUNRISE 5 cl
Orangensaft, Tequila und
und Granadinsirup
7,50 €



Homemade Lemos

PINK BERRY^{1,14,n}_{0,4 l}
erfrischend, beerig, pikeln
mit Beerenfrüchten
6,90 €

HOLUNDER MINZ^{1,14,n}_{0,4 l}
Holunderblüte, Limetten, Minze
6,90 €

LEMON - LIMO^{1,14,n}_{0,4 l}
Zitrone - Minz Limonade
6,90 €

PASSIONFRUIT LEMO^{1,14,n}_{0,4 l}
Maracuja, Limette, Minze
6,90 €

DRAGONFRUIT LEMO^{1,14,n}_{0,4 l}
Drachenfrucht, Limo
6,90 €



Weine

WEIßWEINE^{6,N} Glas 0,2
Grauer Burgunder / trocken
Rheinhessen, Weingut Frank Meiser,
Deutschland feiner, fruchtiger
und harmonischer Burgunder.....6,20 €
Flasche 1L.....26,90 €

Riesling / halbtrocken Glas 0,2
Weingut Beyer-Bähr,
Rheinhessen, Deutschland
Feinfruchtige Rieslingsäure,
verspielte Süße, tolle Fruchtaromen
nach Mango & Pfirsich.....6,20 €
Flasche 1L.....26,90 €

Sauvignon Blanc / trocken^{6,N} Flasche 0,75
Deutscher Wein aus der Pfalz,
mit ausdrückstarken Aromen von
Stachelbeere, Kiwi und Litschi..... 22,90 €

WEINSCHORLE^{6,4,N}5,20 €
PROSECCO Glas3,50 €
PROSECCO Flasche.....27,90 €

ROSÉWEIN^{6,N}
Rosé Alamo
Portugal, fruchtig sommerlich-frisch,
Aromen von roten Beeren.....6,20 €
Flasche 0,75L.....20,90 €

ROTWEINE^{6,N} Glas 0,2
Merlot Colli Euganei
Venetien, Italien
Zarte Pflaumenaromen,
schöne Tiefe, wenig Tannine.....6,20 €
Flasche 0,75L.....20,90 €

Nerone Negroamaro Glas 0,2
Primitivo Puglia
Der Wein ist charmant, fruchtig,
weich und cremig mit einem intensiven
Aroma von sonnengereiften Himbeeren,
Pflaumen und Gewürze6,20 €
Flasche 0,75L.....20,90 €

Tempranillo / trocken^{6,N} Flasche 0,75
Spanischer Wein, verführerisch nach Beeren,
Kirschen und Gewürzen duftend,
harmonischer Tannine und
einen kraftvollen Abgang..... 24,90 €



Softdrinks

Apollinaris 0,20 l 0,75 l
mit Kohlensäure / still2,70 €.....6,20 €

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}.....2,70 €.....4,70 €
Coca-Cola zero^{1,4,8,11,9,13}.....2,70 €.....4,70 €
Fanta^{1,4}.....2,70 €.....4,70 €
MezzoMix^{1,4,13}.....2,70 €.....4,70 €
Sprite^{1,4}.....2,70 €.....4,70 €

Säfte⁴ 0,25 l 0,4 l
Orange, Apfel, Rhabarber,
Banane, Kirsche,
Maracuja, Johannesbeere3,50 €.....5,90 €
Kiba (Banane-Kirsch-Mix).....3,50 €.....5,90 €

Fruchtschorlen⁴ 0,25 l 0,4 l
Schorle mit Saft nach Wahl.....3,50 €.....5,50 €

Biere

Biere vom Fass 0,25 l 0,4 l
Herforder Pils^A.....3,00 €.....4,20 €
Paulaner Hell^A.....3,00 €.....4,20 €
Paulaner Lager, dunkel^A.....3,00 €.....4,20 €
Alster / Radler^{A,8,11,1}.....3,00 €.....4,20 €
Diesel^{A,1,4,9,13} (Bier mit Coca-Cola).....3,00 €.....4,20 €

0,5 l
Paulaner Hefeweizen^A.....4,90 €
Paulaner Hefeweizen mit Saft^{A,4}.....5,50 €
Wir empfehlen Bananen, Rhabarber oder Kirschsafte



Flaschenbier 0,33 l
Paulaner alkoholfrei^A3,50 €
Paulaner Natur-Radler alkoholfrei^A.....3,50 €
Vita Malz^A.....3,50 €
Berliner Weiße^A Himbeer o. Waldmeister4,50 €

0,5 l
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei^A.....4,90 €
Paulaner Kristallweizen^A.....4,90 €
Paulaner Hefeweizen Dunkel^A.....4,90 €

Spirituen

Schnäpse & Brände

	2 cl
Linie Aquavit.....	3,20 €
Obstler.....	3,20 €
Grappa.....	3,20 €
Mirabellengeist.....	3,20 €
Wodka.....	3,20 €
Tequila Gold.....	3,20 €
Tequila Silber.....	3,20 €
Ouzo ^{6,N}	3,20 €

Whiskey

	4 cl
Ballantine's ^A	5,50 €
Jack Daniel's ^A	6,00 €
Jim Beam ^{A,1}	5,50 €

Weinbrand & Cognac

	2 cl
Grand Mariner.....	3,90 €
Mariacron.....	3,20 €
Rémy Martin ^{6,N}	4,50 €

Bitter & Kräuter

	2 cl
Averna.....	3,50 €
Jägermeister.....	3,50 €
Ramazotti 4 cl.....	4,90 €

Liköre

	2 cl
Bailey's	3,20 €
Sambuca mit Kaffeebohnen.....	3,20 €
Eierlikör	3,20 €
Amaretto	3,20 €

Longdrinks

Whiskey Cola	6,50 €
Cuba Libre	6,50 €
mit Havana Club und Cola	
Gin Tonic.....	6,50 €
mit Gin und Tonic Water	
Wodka Lemon.....	6,50 €
Wodka mit Bitter Lemon	
Bacardi Cola.....	6,50 €



Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹³	2,70 €
Café Crema Tasse ^{l,13}	2,90 €
Becher Kaffee ¹³	3,90 €
Kännchen Kaffee ¹³	4,50 €
Espresso ¹³	2,70 €
Doppelter Espresso ¹³	4,50 €
Cappuccino ^{l,13}	3,50 €
Milchkaffee ^{l,13}	4,00 €
Latte Macchiato ^{l,13}	3,90 €
Hot Chocolate ^{l,13}	3,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	
Iced Latte Macchiato.....	4,90 €
mit Karamell und Schokosauce auf Eiswürfel	
Eiskaffee.....	6,50 €
kalter Kaffee auf Creme Vanille Eis mit Sahne und Karamellsauce	
Eisschokolade.....	6,50 €
kalter Kakao auf Creme Vanille Eis, Schokosauce und Sahne	

Baileys Choco ^{1,4,1,N}	5,50 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	
Lumumba ^{1,N,1,13}	5,50 €
Heiße Schokolade mit Rum (Licor 43) und Sahne	
Holländischer Café ^{1,1,13,E}	4,80 €
Café Crema mit Eierlikör und Sahne	

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch entkoffeiniert erhältlich

Tee Sorten

Glas Tee.....	3,00 €	Kännchen Tee.....	3,90 €
Darjeeling, Rooibos Vanille, Grüner, Pfefferminz, Früchte, Kamille			

Alle Heißgetränke zusätzlich mit einem Flavour kombinierbar;

Karamell, Mandel und Amaretto (alkoholfrei)

je Flavour.....0,90 €

Iced Matcha Latte.....	6,90 €
mit Soja-Milch und Matcha	
Matcha ist ein wertvolles japanisches Grüntee Pulver	



Dessert

CREME BRUELLE^{12.9}
karamelisiert
6,50 €

PANNA COTTA^{12.9}
mit Himbeerfruchtspiegel
5,90 €

CHOCOLATE LAVA CAKE^{A.E.I.12.8}
mit einem flüssigen Kern
aus Schokolade, dazu Creme Vanilla Ice Cream
7,50 €

Ice Cream

MÖVENPICK EIS

VANILLA TRAUM^{12.1}
3 Kugeln Creme Vanilla, garniert
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne
7,90 €

SCHOKO - KUSS^{12.1}
2 Kugeln Chocolate Chips mit einer
Kugel Cioccolata Straccatella
7,90 €

EIERLIKÖR - BECHER^{12.1}
2 Kugeln Creme Vanilla mit
1 Kugel Chocolate Chips, garniert mit Sahne,
Eierlikör und Krokant
7,90 €

UNSERE EISSORTEN

„ Ich gib mir die Kugel „

Creme Vanilla ♦ Chocolate Chips ♦ Strawberry ♦ Cioccolata Straccatella
Kugel 2,00 €

LEGENDE:
ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

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