

# *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<sup>EL.2</sup> ✓

dazu ofenfrisches Baguette

5,90 €

BRUSCHETTA AUS DER PFANNE<sup>A,EI</sup> ✓

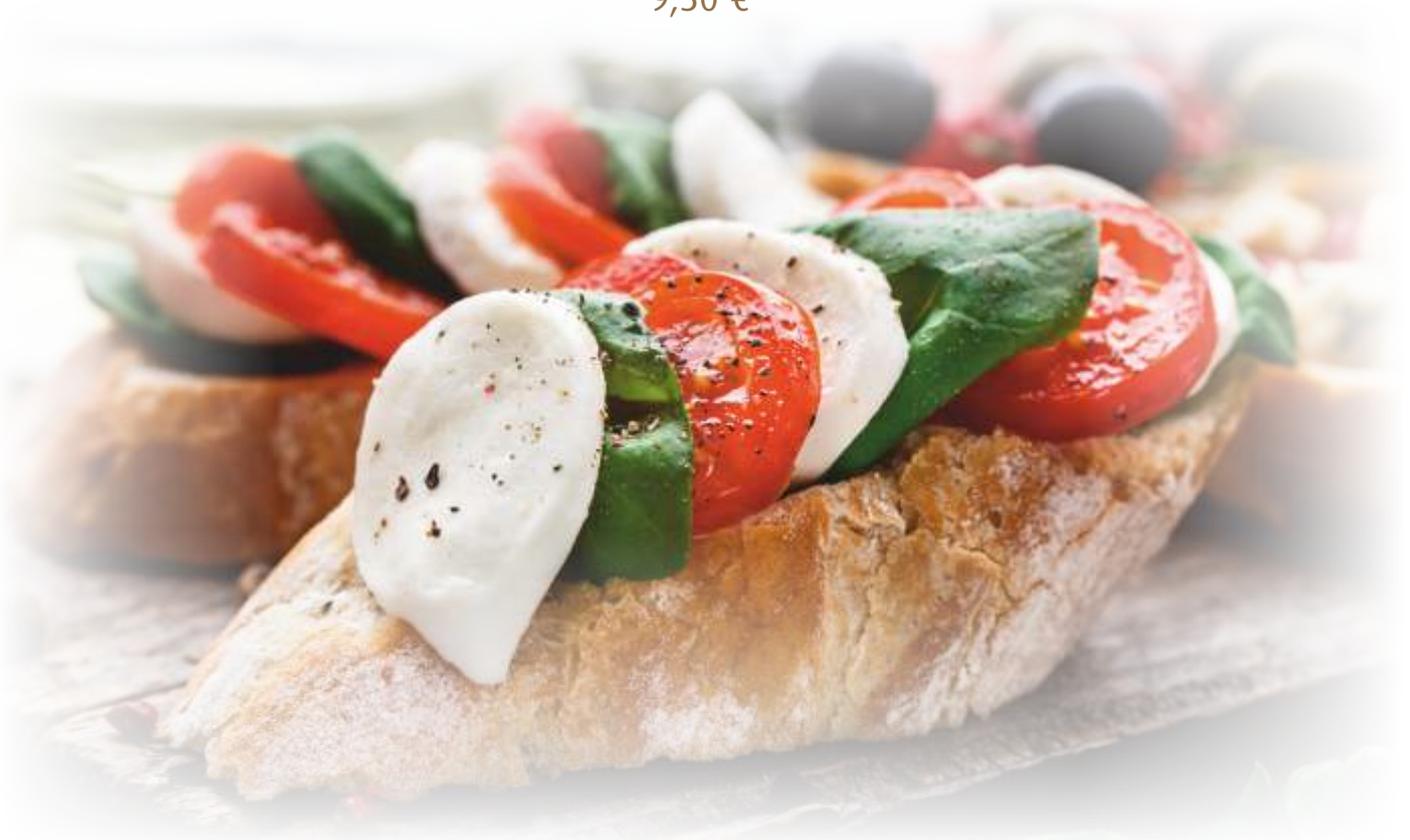
geröstetes Baguette mit frischen Tomaten,  
Frühlingszwiebeln, Knoblauch und gehobeltem Parmesan

7,90 €

MOZZARELLA RUSTIKAL<sup>A,12</sup> ✓

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

9,50 €



SÜBKARTOFFELNPOMMES 🌿

4,90 €

POMMES 🌿

3,90 €

# Kleinigkeiten

## HIRTENKÄSE<sup>AI</sup> ✓

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

11,90 €

## GARNELEN<sup>A.E.I.S</sup>

geschält im Knoblauch-Kräutersud  
Tomatenwürfel dazu Aioli  
und ofenfrisches Baguette

13,90 €



## CALAMARES<sup>A.E.I.S</sup>

Knusprig panierte  
Tintenfischringe  
dazu Knoblauch Dip

11,90 €

# Quer durch den Garten

## PIÑA COLADA-SALAT<sup>A,E,I,1,8,4,Q</sup>

Saftig gegrillte Hähnchenbrust  
auf Blattsalat mit fruchtigen Ananasscheiben,  
geraspelten Möhren und gebräunten Kokoschips,  
dazu Joghurt-Kokosvinaigrette  
15,90 €

## WALNUSS-GENUSS<sup>M,I,A,P,5,8</sup>

gebackener Ziegenkäse  
im Sesammantel,  
auf Blattsalat,  
mit frischen Beeren  
und Walnüssen dazu Himbeer-Walnussvinaigrette  
15,90 €

## SUMMERFEELINGS<sup>A,I,8,5</sup>

Knusprige Teigrollen mit Hirtenkäse gefüllt  
auf Blattsalat mit frischen  
Erdbeeren dazu Honig-Vinaigrette  
14,90 €

Zu allen Salaten servieren wir  
ofenfrisches Baguette<sup>A</sup>



# Pasta-Gerichte

## LINGUINE MIT GARNELEN<sup>A.S.I</sup>

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

16,90 €

## HÄNCHENBRUST PIZZAIOLA<sup>A.I.107</sup>

mit Tomate Mozzarella überbacken  
auf Tagliatelle-Tomaten-Kräuter Sauce

14,90 €

## RAVIOLI<sup>A.I.107</sup>

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

14,90 €

# Pizza

reiner Genuss aus dem Steinbackofen  
Ø 30cm

## 7-GEWÜRZE PIZZA<sup>A.I.5.2.4</sup>

würziges Hackfleisch mit Paprika,  
Zwiebeln, Champignons und Käse

12,90 €

## AL TONNO<sup>A.I.F</sup>

mit Thunfisch, Tomatensauce,  
milde Peperoni, Käse  
und roten Zwiebeln

12,90 €

## MARGHERITA<sup>A.I. ✓</sup>

mit Tomatensauce,  
Kräutern, Käse

9,50 €

## INSEL SCHIFFCHEN<sup>A.I.S</sup>

-PIZZA IN SCHIFFFORM-

Garnelen, Champignons,  
Kirschtomaten,  
Schwarze Oliven und Käse

15,90 €

## PIDE MEDITERRAN<sup>A.H.I.L.M.Q.2.5.4</sup>

-PIZZA IN SCHIFFFORM-

mit Sucuk (Knoblauchwurst), Tomatensauce,  
Peperoni, schwarze Oliven, Käse und  
mit Sesam garniert

12,90 €

## PIZZA ANTIPASTI<sup>A.I. ✓</sup>

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’



# Vom Holakohlegrill

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK<sup>LA</sup>  
mit saftigem Fettrand  
dazu mediterranes Gemüse, Kartoffelspalten  
und BBQ-Sauce  
25,90 €

BUNTER HÄHNCHENSPIEB<sup>LI,Q,H,8,5</sup>  
gewürzt in einer Joghurtmarinade  
dazu mediterranes Gemüse,  
würzigen Reis und Aioli  
19,90 €

INSELSPIEB<sup>LI,Q,H,8,5</sup>  
vom Rind, Schwein und Hähnchen  
dazu mediterranes Gemüse,  
Kartoffelspalten und BBQ-Dip  
21,90 €

SPARERIBS<sup>LI,Q,H,5</sup>  
leicht pikant gerillt  
dazu mediterranes Gemüse,  
Kartoffelspalten  
und BBQ-Dip  
16,90 €

DORADE<sup>F</sup>  
Ganzer Fisch serviert in einer  
Zitronen-Kräutermarinade  
dazu mediterranes Gemüse,  
würzigen Reis und Aioli  
17,90 €

## Grillinfo:

Montag - Samstag;  
15 - 18 Uhr Grillpause,  
Sonntag 16 - 17 Uhr Grillpause



# Drink and Chill

APEROL SPRITZ<sup>1,14,n</sup> 0,2 l  
Prosecco mit Aperol  
7,90 €

HUGO 0,2 l  
Prosecco mit Holunderblütensirup,  
frische Minze und Limetten  
7,90 €

LILLET – Wild Berry 0,2 l  
Schweppes Wild Berry Russian,  
Lillet Blanc mit geeisten Beeren  
7,90 €

GUAVA KISS 5 cl  
Wodka, Drachfrucht, Lemo  
7,90 €

TEQUILA SUNRISE 5 cl  
Orangensaft, Tequila und  
und Granadinsirup  
7,90 €



# Homemade Lemos

PINK BERRY<sup>1,14,n</sup><sub>0,4 l</sub>  
erfrischend, beerig, pikeln  
mit Beerenfrüchten  
6,90 €

HOLUNDER MINZ<sup>1,14,n</sup><sub>0,4 l</sub>  
Holunderblüte, Limetten, Minze  
6,90 €

LEMON - LIMO<sup>1,14,n</sup><sub>0,4 l</sub>  
Zitrone - Minz Limonade  
6,90 €

PASSIONFRUIT LEMO<sup>1,14,n</sup><sub>0,4 l</sub>  
Maracuja, Limette, Minze  
6,90 €

DRAGONFRUIT LEMO<sup>1,14,n</sup><sub>0,4 l</sub>  
Drachenfrucht, Limo  
6,90 €



# Weine

**WEIßWEINE<sup>6,N</sup>**  
**Grauer Burgunder / trocken** Glas 0,2  
Rheinhessen, Weingut Frank Meiser,  
Deutschland feiner, fruchtiger  
und harmonischer Burgunder.....6,50 €  
Flasche 1L.....26,90 €

**Riesling / halbtrocken** Glas 0,2  
Weingut Beyer-Bähr,  
Rheinhessen, Deutschland  
Feinfruchtige Rieslingsäure,  
verspielte Süße, tolle Fruchtaromen  
nach Mango & Pfirsich.....6,50 €  
Flasche 1L.....26,90 €

**Sauvignon Blanc / trocken<sup>6,N</sup>** Flasche 0,75  
Deutscher Wein aus der Pfalz,  
mit ausdrückstarken Aromen von  
Stachelbeere, Kiwi und Litschi..... 22,90 €

**WEINSCHORLE<sup>6,4,N</sup>**.....5,80 €  
**PROSECCO Glas**.....3,90 €  
**PROSECCO Flasche**.....27,90 €

**ROTWEINE<sup>6,N</sup>** Glas 0,2  
**Merlot Colli Euganei**  
Venetien, Italien  
Zarte Pflaumenaromen,  
schöne Tiefe, wenig Tannine.....6,50 €  
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 Gewürze .....6,50 €  
Flasche 0,75L.....20,90 €

**ROSÉWEIN<sup>6,N</sup>**  
**Rosé Alamo**  
Portugal, fruchtig sommerlich-frisch,  
Aromen von roten Beeren.....6,50 €  
Flasche 0,75L.....20,90 €



# Softdrinks

**Apollinaris** 0,20 l 0,75 l  
mit Kohlensäure / still .....2,70 €.....6,50 €

**Schweppes** 0,2 l  
Ginger Ale<sup>1,4</sup> /  
Bitter Lemon / Tonic Water<sup>4,14</sup>.....3,20 €

0,2 l Fl. 0,4 l Fl.  
Coca-Cola<sup>1,4,9,13</sup>.....2,80 €.....4,80 €  
Coca-Cola zero<sup>1,4,8,11,9,13</sup>.....2,80 €.....4,80 €  
Fanta<sup>1,4</sup>.....2,80 €.....4,80 €  
MezzoMix<sup>1,4,13</sup>.....2,80 €.....4,80 €  
Sprite<sup>1,4</sup>.....2,80 €.....4,80 €

**Säfte<sup>4</sup>** 0,25 l 0,4 l  
Orange, Apfel, Rhabarber,  
Banane, Kirsche,  
Maracuja, Johannesbeere .....3,60 €.....5,90 €  
Kiba (Banane-Kirsch-Mix).....3,60 €.....5,90 €

**Fruchtschorlen<sup>4</sup>** 0,25 l 0,4 l  
Schorle mit Saft nach Wahl.....3,60 €.....5,60 €

# Biere

**Biere vom Fass** 0,25 l 0,4 l  
Herforder Pils<sup>A</sup>.....3,10 €.....4,30 €  
Paulaner Hell<sup>A</sup>.....3,10 €.....4,30 €  
Paulaner Lager, dunkel<sup>A</sup>.....3,10 €.....4,30 €  
Alster / Radler<sup>A,8,11,1</sup>.....3,10 €.....4,30 €  
Diesel<sup>A,1,4,9,13</sup> (Bier mit Coca-Cola).....3,10 €.....4,30 €

0,5 l  
Paulaner Hefeweizen<sup>A</sup>.....5,00 €  
Paulaner Hefeweizen mit Saft<sup>A,4</sup>.....5,90 €  
Wir empfehlen Bananen, Rhabarber oder Kirschsaff



**Flaschenbier** 0,33 l  
Krombacher alkoholfrei<sup>A</sup>.....3,90 €  
Krombacher Radler alkoholfrei<sup>A</sup> .....3,90 €  
Vita Malz<sup>A</sup>.....3,60 €  
Berliner Weiße<sup>A</sup> Himbeer o. Waldmeister .....4,90 €

0,5 l  
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei<sup>A</sup>.....5,00 €  
Paulaner Kristallweizen<sup>A</sup>.....5,00 €  
Paulaner Hefeweizen Dunkel<sup>A</sup>.....5,00 €

# Spiritosen

## 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 <sup>6,N</sup> .....	3,20 €

## Whiskey

	4 cl
Ballantine's <sup>A</sup> .....	5,50 €
Jack Daniel's <sup>A</sup> .....	6,00 €
Jim Beam <sup>A,1</sup> .....	5,50 €

## Weinbrand & Cognac

	2 cl
Grand Mariner.....	3,90 €
Mariacron.....	3,20 €
Rémy Martin <sup>6,N</sup> .....	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 mit 4cl

Whiskey Cola .....	7,50 €
Cuba Libre .....	7,50 €
mit Havana Club und Cola	
Gin Tonic.....	7,50 €
mit Gin und Tonic Water	
Wodka Lemon.....	7,50 €
Wodka mit Bitter Lemon	
Bacardi Cola.....	7,50 €



# Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>13</sup> .....	2,70 €
Café Crema Tasse <sup>l,13</sup> .....	2,90 €
Becher Kaffee <sup>13</sup> .....	3,90 €
Kännchen Kaffee <sup>13</sup> .....	4,50 €
Espresso <sup>13</sup> .....	2,70 €
Doppelter Espresso <sup>13</sup> .....	4,50 €
Cappuccino <sup>l,13</sup> .....	3,50 €
Milchkaffee <sup>l,13</sup> .....	4,00 €
Latte Macchiato <sup>l,13</sup> .....	4,00 €
Hot Chocolate <sup>l,13</sup> .....	3,70 €
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 <sup>1,4,1,N</sup> .....	5,80 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	
Lumumba <sup>1,N,1,13</sup> .....	5,80 €
Heiße Schokolade mit Rum (Licor 43) und Sahne	
Holländischer Café <sup>1,1,13,E</sup> .....	4,90 €
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 €
-----------------	--------



# Dessert

CREME BRUELLE<sup>12.9</sup>  
karamelisiert  
6,50 €

PANNA COTTA<sup>12.9</sup>  
mit Himbeerfruchtspiegel  
5,90 €

CHOCOLATE LAVA CAKE<sup>A.E.I.12.8</sup>  
mit einem flüssigen Kern  
aus Schokolade, dazu Creme Vanilla Ice Cream  
7,50 €

## Ice Cream

MÖVENPICK EIS

VANILLA TRAUM<sup>12.1</sup>  
3 Kugeln Creme Vanilla, garniert  
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne  
7,90 €

SCHOKO - KUSS<sup>12.1</sup>  
2 Kugeln Chocolate Chips mit einer  
Kugel Cioccolata Straccatella  
7,90 €

EIERLIKÖR - BECHER<sup>12.1</sup>  
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