# Speisen

# Vorspeisen | Suppen | Salate | Snacks

Soljanka <sup>11,g</sup> Deftige Soljanka mit Cremé fraiche und Zitrone.	7.90 €
Palastsnack <sup>5,a,a.1,a.2,a.4,g,n,o</sup> Pikantes Würzfleisch, überbacken mit Käse, dazu Brot.	7.90 €
<b>Großer Palastsnack</b> <sup>5,a,a.1,a.2,a.4,g,n,o</sup> Pikantes Würzfleisch, überbacken mit Käse, dazu Brot.	15.90 €
Chipirones mit pikanter Knoblauchsoße <sup>3,5,a,a.1,a.2,a.4,m,n,o</sup> Gebackene Tintenfischstücke mit Wildkräutersalat, Zitrone und einer pikanten Knoblauchsoße	11.90 €
Linsen-Blumenkohl-Taboulé <sup>3</sup>	7.90 €

Kleine Schale mit knackigem Blumenkohl mit Linsen, Wurzelgemüse, Zuccini, Tomaten, Auberginen, Minze und Petersilie. Ideal als Vorspeise oder Snack.

## Couscous-Gemüsesalat<sup>3,5,a,a.1,f,m,o</sup> 790 € Pikanter Salat von Couscous mit Tomaten, Auberginen, Zuccini, und Paprika Kleiner gemischter Salat<sup>3,h,l,m</sup> « 6.90 € Marktfrischer Salat mit Wildkräutersalat, Blattsalat, Tomaten und Gurken, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigette oder Balsamico Bianco und Olivenöl. Wählen Sie bitte Ihr Dressing. GR Honigsenfdressing<sup>5,m,o</sup> oder Balsamico bianco & Olivenöl<sup>5,0</sup> 5.90 € Gurkensalat<sup>9</sup> Grüner Gurkensalat mit Dill, Zitronensaft & Joghurt. Aus See und Meer Kapitänsteller<sup>16,a,a.1,c,g</sup> 19.90 € Original holländisches Premium- Matjesdoppelfilet mit Sauce nach Hausfrauen Art, dazu Grüne Bohnen und Bratkartoffeln Zanderfilet "Krumme Lanke"<sup>3,a,a,1,d,g,RU</sup> 24.90 € Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen, dazu milder Kräuter-Joghurt-Meerrettich Dip. Wildlachsfilet mit Bohnen<sup>3,9</sup> 22.90 € Gegrilltes Wildlachsfilet mit Bohnen und Bratkartoffeln, dazu milder Kräuter-

Joqhurt-Meerrettich Dip

### Fleisch ist mein Gemüse

# Rumpsteak "Insulaner"<sup>3</sup> Argentinisches Rumpsteak ca. 200g mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Rahmchampignons.

### Rumpsteak "Morizaner"<sup>3</sup>

2790 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200g mit Kräuterbutter, dazu getrüffeltes Selleriepüree und Bratkartoffeln.

### Rinderfilet "Insulaner"3

29.90 €

Gegrilltes Filetsteak vom Rind ca. 200 g mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatbeilage.

### Rinderfilet "Morizaner"<sup>3</sup>

29.90 €

Gegrilltes Filetsteak vom Rind ca. 200 g mit Kräuterbutter, dazu getrüffeltes Selleriepüree und Bratkartoffeln.

## Kotelett vom Thüringer Duroc

Regionale Aufzucht und Schlachtung sowie beste Futtermittel aus eigenem Anbau garantieren ein Spitzenprodukt mit vielen Vorteilen. Das Fleisch des Duroc Schweins hat einen hohen Eisenanteil, ist fein marmoriert und bleibt durch den geringen Bratverlust schön zart und saftig – ein aromatischer und edler Genuss.

### Duroc Kotelett mit Grünen Bohnen<sup>3</sup>

28.90 €

Naturell gegrilltes Kotelett (ca. 300 g) vom Thüringer Duroc mit Grünen Bohnen und Bratkartoffeln.

### Duroc Kotelett mit Rahmchampignons<sup>3</sup>

28.90 €

Naturell gegrilltes Kotelett (ca. 300 g) vom Thüringer Duroc Duroc dazu Rahmchampignons & Stampfkartoffeln.

# Duroc Kotelett mit Sellerie-Trüffelpüree<sup>3</sup>

28.90 €

Naturell gegrilltes Kotelett (ca. 300 g) vom Thüringer Duroc, dazu getrüffeltes Selleriepüree & Bratkartoffeln.

### Gegrilltes Salt-Moss-Aged Flank Steak

Das Flanksteak ist ein Teilstück vom Bauchlappen des Rindes. Das Steak ist sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser dazu kommt noch, dass das Stück Fleisch einen geringen Anteil an Fett hat und äußerst intensiv im Geschmack ist.

Das Fleisch reift in großen Salz-Reifekammern nach dem sogenannten Salt-Moss-Aged-Verfahren zwischen 14 und 28 Tagen.

### Flank Steak mit Bohnen<sup>3</sup>

24.90 €

Gegrilltes Flank Steak ca. 200 g mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen, dazu Kräuterbutter.

### Flank Steak mit Sellerie-Trüffel-Püree<sup>3</sup>

24.90 €

Gegrilltes Flank Steak ca. 200 g mit Bratkartoffeln und Selleriepüree, dazu Kräuterbutter.

### Knusprige und zarte Kalbsschnitzel

Unsere Schnitzel werden aus dem Kalbsrücken geschnitten, danach dünn plattiert, mit Pankopaniermehl paniert und knusprig gebraten.

### "Wiener Schnitzel"<sup>3,a,a.1</sup>

24.90 €

dazu Grüne Bohnen & frische Pommes

### "Wiener Schnitzel" kleine Portion<sup>3,a,a,1</sup>

20.90 €

dazu Grüne Bohnen & frische Pommes

### "Jägerschnitzel" vom Kalb<sup>3,a,a,1</sup>

25.90 €

Paniertes, gebackenes Kalbsschnitzel auf Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln.

### "Jägerschnitzel" klein<sup>3,a,a.1</sup>

21.90 €

Kalbsschnitzel auf Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln.

### "Hamburger Schnitzel" vom Kalb<sup>3,a,a.1</sup>

25.90 €

Mit 2 Setzeiern, dazu hausgemachter Gurkensalat & Bratkartoffeln

### "Hamburger Schnitzel" klein<sup>3,a,a,1</sup>

21.90 €

Mit 2 Setzeiern, dazu hausgemachter Gurkensalat & Bratkartoffeln

### Wie bei Muttern<sup>1,5,f,g,m,o</sup> 2390 € Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Bacon, Gewürzgurke und Zwiebelwürfel, dazu Apfelrotkohl und Schwenkkartoffeln Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmchampignons<sup>3,n</sup> 23.90 € Gegrillte, marinierte Hähnchenbrust mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo. Gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüsecouscous<sup>3,n</sup> 23.90 € Gegrillte, marinierte Hähnchenbrust mit Gemüsecouscous und einer Salatbeilage. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo. Liebensjewürzich Rahmchampignons<sup>3</sup> 23.90 € Gegrillte, marinerte Schweinemedaillons, dazu Kräuterbutter, unsere Bratkartoffeln und Rahmchampignons.

# Liebensjewürzich Sellerie-Trüffel-Püree<sup>3</sup>

23.90 €

Gegrillte, marinerte Schweinemedaillons, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und getrüffeltes Selleriepüree.

# Insulaner Gado Gado und Vegetarisches

# Wir haben Spass am vegetarischen kochen und hoffen, dass Sie Spaß beim essen haben.

Gesundheitsfördernde Hülsenfrüchte, viel frisches Gemüse und raffinierte Gewürze machen unsere Interpretation der vegetarischen Küche sehr lecker und bekömmlich.

### Insulaner Gado Gado

"Gado-Gado" ist Indonesisch und heißt soviel wie "Mischmasch" oder "Durcheinander". Wir haben uns dieser Aufgabe gestellt.

# Insulaner Gado Gado mit geräuchertem Tofu - vegetarisch 3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o

22.90 €

Geräucherter Tofu mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Falafelbällchen - vegetarisch 3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o

22.90 €

Falafelbällchen mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Gemüsespiessen - vegetarisch 3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o

22.90 €

Gegrillte Gemüsespiesse mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Chipirones<sup>3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o</sup>

22.90 €

Gebackene Tintenfischstücke (Chipirones) mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Wildlachs<sup>3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o,NO</sup>

23.90 €

Kleines gebratenes Kabeljaufilet mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Zander<sup>3,5,a,a.1,a.2,a.4,d,f,m,n,o,RU</sup>

23.90 €

Gegrilltes Zanderfilet mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Hähnchenbrust<sup>3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o</sup>

23.90 €

Mit Sesam und Honig marinerte Hähnchenbruststreifen mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Rumpsteak<sup>3,5,a,a.1,a.2,a.4,f,m,n,o</sup>

27.90 €

Rumpsteakstreifen mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

# Insulaner Gado Gado mit Feta<sup>3,5,a,a,1,a,2,a,4,f,g,m,n,o</sup>

22.90 €

Fetakäse mit Wildkräutersalat, Linsen-Blumenkohl-Taboulé und Gemüsecouscous, Gurken- und Tomatenwürfel mit der typischen selbstgemachten Erdnusssoße oder unserer hausgemachten Honig-Senf-Vinaigrette in einer großen Schale. Dazu Brot.

## Vegetarische Gerichte

Alles lecker ohne Fleisch

Mediterranes Ofengemüse mit Bratkartoffeln Pikantes Ofengemüse mit Kichererbsen, Auberginen, Paprika, Zuccini und Zwiebeln zusammen mit Bratkartoffeln in einer großen Schale mit einem kleinen Salat. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz- Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.	19.90 €
Kichererbsen-Gemüsecurry mit Limetten-Minz-Joghurt <sup>3,a,a.1,a.2,a.4,n</sup> Kichererbsen, Tomaten, Zuccini, Paprika, Auberginen und Rüben zu einem pikantem Curry gekocht. Mit Limetten-Minz-Joghurt und einer Salatbeilage.	19.90 €
Geräucherter Tofu mit Gemüsecouscous <sup>3,f</sup> Geräucherter Tofu mit Gemüsecouscous und einem kleinen Salat. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo- Mojo.	21.90 €
Geräucherter Tofu mit lauwarmen Linsensalat <sup>3</sup> Geräucherter Tofu an lauwarmen Salat von roten Linsen und mediterranem Ofengemüse. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.	22.90 €
Gegrillte Gemüsespiesse mit lauwarmen Linsensalat <sup>3</sup> Gegrillter Gemüsespiess mit Paprika, Broccoli, Karotten und Zwiebeln an lauwarmen Salat von roten Linsen und mediterranem Ofengemüse. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.	22.90 €

### Gegrillte Gemüsespiesse mit Gemüsecouscous<sup>3</sup> Gegrillter Gemüsespiess mit Paprika, Broccoli, Karotten i

22.90 €

Gegrillter Gemüsespiess mit Paprika, Broccoli, Karotten und Zwiebeln an pikantem Gemüsecouscous mit einem kleinen Salat. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.

# Falafelbällchen mit lauwarmen Linsensalat<sup>3</sup>

2190 €

Knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, verfeinert mit Petersilie und erlesenen Gewürzen mit lauwarmen Salat von roten Linsen und mediterranem Ofengemüse. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.

### Falafelbällchen mit Gemüsecouscous<sup>3</sup>

21.90 €

Knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, verfeinert mit Petersilie und erlesenen Gewürzen mit Gemüsecouscous und einem kleinen Salat. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.

### Insulaner - Power Bowl<sup>3,9</sup>

20.90 €

Volle Power Hülsenfrüchte. Kichererbsencurry, Bratkartoffeln, warmer Linsensalat und grüne Bohnen in einer großen Schale. Dazu wählen Sie eine Sauce aus: Erdnussauce, Aioli, Minz-Limetten-Joghurt oder Rojo-Mojo.

# Kindergerichte

Unsere Kindergerichte sind extra für unsere kleinen Gäste mit einem kleinen Preis kalkuliert um Muttis und Vatis, Omas und Opas zu entlasten.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für Erwachsene einen höheren Preis berechnen, der unsere Kosten deckt.

#### Rabauke

Leerer Teller mit Besteck zum trommeln

### Buratino<sup>5,a,a.1,c,o</sup>

5.90 €

Penne mit Tomatensoße.

#### Schlammassel<sup>9</sup>

4.90 €

Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker.

### Kalbsschnitzel Atzea,a.1

9.50 €

Kleines knusprig paniertes Kalbsschnitzel, aus dem Rücken geschnitten, mit Pommes frites und Omas Mischgemüse aus Erbsen und Möhren in Sahnesauce.

Buratino für Erwachsene <sup>5,a,a.1,c,o</sup> Penne mit Tomatensoße.		10.90 €
Schlammassel für Erwachsene <sup>g</sup> Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker.		9.50 €
Kalbsschnitzel Atze für Erwachsene <sup>a,a.1</sup> Kleines knusprig paniertes Kalbsschnitzel, aus dem Rücken gesc Pommes frites und Omas Mischgemüse aus Erbsen und Möhrer Sahnesauce.		19.50 €
Dessert   Kuchen   Torten		
Gedeckte Apfeltorte Möchten Sie Ihren Kuchen noch leckerer geniessen? Portion Sahne <sup>g</sup>	+ 1.50 €	5.10 €
Zwetschgenstreuselkuchen Möchten Sie Ihren Kuchen noch leckerer geniessen? Portion Sahne <sup>g</sup>	+ 1.50 €	4.90 €
Strudel mit Eis <sup>a.1,c,f,g,h,m</sup> Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Eis.	1 1.50 C	8.90 €
Möchten Sie Ihren Strudel noch leckerer geniessen? Portion Sahne <sup>g</sup> oder	+ 2.00 €	
Vanillesauce <sup>g</sup> oder	+ 1.50 €	

ohne Sahne

Strudel mit Vanillesauce <sup>a.1,c,f,g,m</sup> Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Sahne Möchten Sie Ihren Strudel noch leckerer geniessen?	7.80 €
Portion Sahne <sup>g</sup> + 2.00 oder ohne Sahne	)€
<b>Erddamm<sup>1,a,c,d,f,g,h,h.3,l,o,r</sup></b> Hausgemachtes Walnussparfait an einem lauwarmen Schokoladenküchlein n flüssigem Schokoherz	7.50 € mit
Hohler Zahn <sup>g</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce	4.90 €
Gedeck "Alhambra" 1 Kugel Vanilleeis, 1 Tasse Espresso, 2cl Tradizionale Grappa giovane	7.90 €
Eis	
Eisbecher Malchow <sup>a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h,h.2</sup> 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Stracciatella mit Roter Grütze und Sahne, Haselnusskrokant	9.90 €
Schwedeneisbecher <sup>a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h</sup> 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne	9.90 €
Baileys- Becher <sup>a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h,h.3</sup> 1 Kugel Stracciatella & 1 Kugel Schokoladeneis, karamellisierte Walnüsse, Baileys & Sahne	9.90 €
Schwarzwaldbecher <sup>a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h</sup> 2 Kugeln Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne, Haselnusskrokant und	9.90 €

Schokosauce

# Heiss auf Eis - Kirsche $^{a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h}$

9.90€

2 Kugeln Vanilleeis mit heissen Kirschen, Haselnusskrokant & Sahne

# Eisbecher nach Wunsch<sup>a,a,1,a,2,a,3,a,4,c,f,g</sup>

Stellen Sie sich Ihre Eissorten gerne selbst zusammen.

ı	Incoro	Eissorten
L	msere.	rizzonien

discre Lissoriei	
Kugel Vanilleeis <sup>c,f,g,h</sup>	+1.80 €
oder	
Kugel Erdbeereis <sup>c,f,g,h</sup>	+1.80 €
oder	
Kugel Schokoladeneis <sup>f.g.h</sup>	+1.80 €
oder	
Kugel Stracciatellaeis <sup>c,f,g,h</sup>	+1.80 €

oder

Eierlikör<sup>a,a.l,g</sup> + 2.90 €

oder

Portion Sahne<sup>g</sup> + 2.00 €

# Eiscafe<sup>a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h</sup> 7.90 €

Kaffee und 1 Kugel Vanilleeis, Sahne

# Eisschokolade<sup>a,a.1,a.2,a.3,a.4,c,f,g,h</sup> 7.90 €

Kakao und 1 Kugel Schokoeis, Sahne

# Beilagen

Port. lauwarmer Linsensalat <sup>3</sup>	6.90 €
Port. Gemüsecouscous <sup>a,a.1,f,l,m</sup>	6.90 €
Port. Bratkartoffeln <sup>g</sup>	4.90 €
Port. Pommes Frites	5.50 €
Port. Schwenkkartoffeln <sup>g</sup>	4.90 €
Port. Stampfkartoffeln <sup>8,g</sup>	4.90 €

Port. Reis	3.90 €
Port. Grüne Bohnen <sup>g</sup>	4.90 €
Port. Apfelrotkohl <sup>5,0</sup>	4.90 €
Port. Omas Mischgemüse <sup>g</sup>	4.90 €
Port. Mediterranes Ofengemüse <sup>l</sup>	6.90 €
Port. Rahmchampignons <sup>5,g,o</sup>	5.50 €
Port. Kichererbsencurry	6.90 €
Port. Bratensoße <sup>5,0</sup>	3.00 €
Port. Joghurt-Meerrettich-Kräuter Dip <sup>g</sup>	2.50 €
Port. Erdnusssoße aus gerösteten Erdnüßen, Limettenblättern, Knoblauch und Tamarinde mit einer zarten Schärfe von Chilis von uns liebevoll zubereitet	2.50 €
Port. Limetten-Minz-Joghurt <sup>g</sup>	2.50 €
Port. Mojo Rojo <sup>a,a.1,g</sup> typische, kanarische rote Knoblauch-Paprikasauce	2.50 €
Port. pikante Knoblauchsoße <sup>16,a,a.1,c,g</sup>	2.50 €