

Speisen

Willkommen

*Insulaner, oh wie schön,
gibt es hier wie dort zu sehn.
Mal ein Berg, mal Kabarett,
auch als Gasthaus macht's sich nett.
Der Insulaner ruht sich nicht aus,
fühlt in Malchow sich ganz zuhaus.*

*Herzlich Willkommen im Restaurant „Der Insulaner“
im Herzen der Perle von Mecklenburg, der Inselstadt Malchow.
Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.
Die Mannschaft vom Insulaner und Ihr Jens Renelt.*



Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

Vorspeisen | Suppen | Salate | Snacks

Soljanka

Deftige Soljanka mit Crémé fraîche und Zitrone.

4.90 €

Palastsnack^{a,a.1,g}

Pikantes Würzfleisch aus Schwein & Champignons in Rahmsauce, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Baguette.

6.90 €

Kleiner gemischter Salat^{h,l,m}

Marktfrischer Salat mit Wildkräutersalat, Blattsalat, Tomaten und Gurken, Kürbiskernen und frischen Croutons, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigrette oder Balsamico Bianco und Olivenöl.

4.90 €

Wählen Sie bitte Ihr Dressing.

Honigsenfdressing^m

oder

Balsamico bianco & Olivenöl

Salatteller mit lauwarmen Linsensalat^{h,l,m}

Kleiner gemischter Salat mit lauwarmen Salat von braunen Bio-Linsen, Champignons und Lauch.

8.50 €

Gurkensalat

Grüne Gurkenscheiben mit Dill, Zitronensaft, Balsamico Bianco & einem kleinem Schuß Sahne.

3.90 €

Tomatensalat^m

Tomaten, Kräutervinaigrette mit nativem Olivenöl.

3.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

www.gastronovi.com

Großer gemischter Salat

9.50 €

Großer marktfrischer Salat mit Wildkräutersalat, Blattsalat, Tomaten und Gurken, Kürbiskernen und frischen Croutons, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigette oder Balsamico Bianco und Olivenöl.

Wählen Sie bitte Ihr Dressing.

Honigsenfdressing^m

oder

Balsamico bianco & Olivenöl

Castingallee

14.90 €

Großer marktfrischer Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Wildkräutersalat, Blattsalat, Tomaten und Gurken, Kürbiskernen und frischen Croutons, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigette oder Balsamico Bianco und Olivenöl.

Wählen Sie bitte Ihr Dressing.

Honigsenfdressing^m

oder

Balsamico bianco & Olivenöl

Insulaner- Salat^{d,RU}

14.90 €

Großer marktfrischer Salat mit gebratenem Zanderfilet, Wildkräutersalat, Blattsalat, Tomaten und Gurken, Kürbiskernen und frischen Croutons, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigette oder Balsamico Bianco und Olivenöl.

Wählen Sie bitte Ihr Dressing.

Honigsenfdressing^m

oder

Balsamico bianco & Olivenöl

Schlachtensee^{a,a.l,d,f,l,o,AR}

23.00 €

Großer marktfrischer Salat mit einem argentinischem Rumpsteak, Wildkräutersalat, Blattsalat, Tomaten und Gurken, Kürbiskernen und frischen Croutons, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigette oder Balsamico Bianco und Olivenöl.

Wählen Sie bitte Ihr Dressing.

Honigsenfdressing^m

oder

Balsamico bianco & Olivenöl

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

www.gastronovi.com

Unsere Hausspezialitäten

Kalbsleber „Berliner Art“

16.90 €

Zart gebraten Scheiben von der Kalbsleber mit gedünsteten Apfel- und Zwiebelscheiben, dazu Stampfkartoffeln

Kalbs-Spareribs^{f,g,l}

20.90 €

Butterweich und zart, mit hausgemachter Barbecue-Honigmarinade gegrillt, dazu Coleslaw und Pommes frites

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.

Kotelett mit Grünen Bohnen

23.90 €

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

Kotelett mit Rahmchampignons

23.90 €

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

Knusprige und zarte Kalbsschnitzel

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

„Wiener Schnitzel“

19.90 €

dazu Grüne Bohnen & frische Pommes

„Hamburger Schnitzel“

21.90 €

Mit 2 Setzeiern, dazu hausgemachter Gurkensalat & Bratkartoffeln

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

www.gastronovi.com

Aus See und Meer

Kapitänsteller	14.90 €
Original holländisches Premium- Matjesdoppelfilet mit Sauce nach Hausfrauen Art, dazu Bohnen und Bratkartoffeln	
Zanderfilet "Krumme Lanke"^{d,RU}	17.90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißwein - Estragonsoße, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen.	
Rotbarschfilet "Ostseeperle"	17.90 €
Gebratener Rotbarsch mit Weißwein - Estragonsoße, dazu Schwenkkartoffeln und buntes Pfannengemüse.	
Gegrillte Großgarnelen mit hausgemachten Bandnudeln & Sauce Napoli	25.00 €
5 gegrillte Großgarnelen ca. 200g an mit geriebenen Parmegiano verfeinerten Bandnudeln, dazu eine pikante, mit Tiroler Speck zubereitete Tomatensauce und Salatbeilage.	
Gegrillte Großgarnelen mit hausgemachten Bandnudeln in Piemonteser Sauce	25.00 €
5 gegrillte Großgarnelen ca. 200g an hausgemachten mit geriebenen Parmegiano verfeinerten Bandnudeln, dazu eine, mit rotem Martini verfeinerte Hummersauce und Salatbeilage.	

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

Fleisch ist mein Gemüse

Wie bei Mutttern^m	18.90 €
Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Bacon, Gewürzgurke und Zwiebelwürfel, dazu Apfelrotkohl und Schwenkkartoffeln	
Joldbroila	16.90 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu grüne Bohnen und Pommes frites.	
Liebenswürzich^{a,a.1,d,f,l,o}	16.90 €
Naturell gegrilltes Schweinelendchen mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu unsere Bratkartoffeln und Rahmchampignons.	
Kalbsschnitzel "Alexanderplatz"	23.90 €
Naturell gegrilltes Kalbsschnitzel, mit Würzfleisch und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salatbeilage.	
Rumpsteak "Insulaner"^{a,a.1,d,f,l,o}	24.50 €
Argentinisches Rumpsteak ca. 200g mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Rahmchampignons.	
Rumpsteak "Madagaskar"^{a,a.1,d,f,l,o}	24.50 €
Argentinisches Rumpsteak ca. 200g mit kräftiger Rotweinjus und grünem Pfeffer, dazu Pommes frites und Salatbeilage.	
Rinderfilet "Insulaner"^{a,a.1,d,f,l,o}	28.90 €
Gegrilltes Filetsteak vom Rind ca. 200 g mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatbeilage.	

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

Rinderfilet "Madagaskar"

27.50 €

Gegrilltes Filetsteak vom Rind ca. 200 g mit Rotweinjus und grünem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln und Rahmchampignons.

Rinderfilet "Rossini"

31.00 €

Gegrilltes Filetsteak vom Rind ca. 200 g gefüllt mit Forellenkaviar, dazu Bratkartoffeln und Rahmchampignons.

Unsere Garstufen

blau / roh / stark blutig / blue / raw

Das Fleisch ist innen noch völlig roh und es tritt roter Fleischsaft aus. Außen ist eine leichte braune Kruste und das Fleisch gibt auf Druck hin stark nach.

Kerntemperatur ca. 20 °C.

oder

blutig / englisch / Kern roh / rare / underdone

Im Kern ist das Fleisch noch blutig und saftig, am Rand wird es schon leicht rosa. Drei Viertel sind noch roh, die Kruste ist braun und knusprig.

Kerntemperatur ca. >45 °C

oder

hellrosa / rosa / medium rare

Der Klassiker für Steaks: Innen nicht mehr ganz roh, sondern durchgehend zart rosa. Außen eine knusprige Kruste. Kerntemperatur ca. >55 °C

oder

halb durch / medium

Der Kern ist immer noch zartrosa während von das Fleisch nach außen immer fester wird. Der Fleischsaft ist rosa. Kerntemperatur ca. 60 °C

oder

fast durch / medium well

Das Steak ist fast komplett durchgebraten. Die Kruste ist dunkelbraun, das Fleisch gibt bei Druck kaum noch nach. Kerntemperatur ca. 65 °C

oder

durch / well done

Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten und braun. Der Biss ist kräftig. Kerntemperatur 70 °C.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

www.gastronovi.com

Vegetarisches

Grundsätzlich

lassen sich viele unserer frischen Lebensmittel fleischlos zubereiten.

Um Ihren speziellen Wünschen nachkommen zu können

besprechen Sie Ihr Gericht direkt mit dem Servicemitarbeiter.

Grünkohl Hanf Bratling mit Bulgur, Mangold und Tzatziki 14.50 €

Knackiger Bratling aus Grünkohl, Hanfnüssen, Pastinaken und Zwiebeln, dazu Mangold, Bulgur mit Äpfeln und hausgemachtes Petersilientzatziki

Falafelbratling mit lauwarmen Linsensalat 14.50 €

Orientalischer, vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, mit lauwarmen Salat von braunen Linsen, Champignons und Lauch, dazu hausgemachtes Tzatziki.

Kindergerichte

Unsere Kindergerichte sind zu einem kleinen Preis extra für unsere kleinen Gäste kalkuliert.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für Erwachsene einen höheren Preis berechnen.

Rabauke

Leerer Teller mit Besteck zum trommeln

Atze 6.90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pommes frites & Omas Mischgemüse.

Helge 6.90 €

Drei Hackfleischklopse aus Kalbfleisch in Rahmsauce, dazu Kartoffelstampf.

Fischers Fritz 6.90 €

6 Fischstäbchen mit frischen Pommes frites & Heinz- Ketchup.

Burafino 5.50 €

Penne mit Tomatensoße.

Schlamassel 4.50 €

Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

www.gastronovi.com

Kindergerichte für Erwachsene

Atze für Erwachsene 13.50 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pommes frites & Omas Mischgemüse.

Fischers Fritz für Erwachsene 13.50 €

6 Fischstäbchen mit frischen Pommes frites & Heinz- Ketchup.

Helge für Erwachsene⁸ 13.50 €

Drei Hackfleischklopse aus Kalbfleisch in Rahmsauce, dazu Kartoffelstampf.

Buratino für Erwachsene 10.50 €

Penne mit Tomatensoße.

Schlammassel für Erwachsene 6.50 €

Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker.

Dessert | Kuchen | Torten

Gedeckte Apfeltorte 3.50 €

Möchten Sie Ihren Kuchen noch leckerer geniessen?

Portion Sahne + 1.50 €

Zwetschgenstreuselkuchen 3.50 €

Möchten Sie Ihren Kuchen noch leckerer geniessen?

Portion Sahne + 1.50 €

Strudel mit Eis 5.95 €

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Eis.

Möchten Sie Ihren Strudel noch leckerer geniessen?

Portion Sahne + 1.50 €

oder

ohne Sahne

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

www.gastronovi.com

Strudel mit Vanillesauce	4.95 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Sahne	
Möchten Sie Ihren Strudel noch leckerer geniessen?	
Portion Sahne	+ 1.50 €
<i>oder</i>	
ohne Sahne	
Erddamm	5.50 €
Hausgemachtes Walnussparfait an einem lauwarmen Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoherz	
Hohler Zahn	4.50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	
Gedeck „Alhambra“	6.00 €
1 Kugel Vanilleeis, 1 Tasse Espresso, 2cl Tradizionale Grappa giovane	
Eis	
Eisbecher Malchow	6.90 €
1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Stracciatella mit Roter Grütze und Sahne, Haselnusskrokant	
Schwedeneisbecher	7.90 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne	
Baileys- Becher	7.90 €
1 Kugel Stracciatella & 1 Kugel Schokoladeneis, karamellierte Walnüsse, Baileys & Sahne	
Schwarzwaldbecher	8.90 €
2 Kugeln Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne, Haselnusskrokant und Schokosauce	
Heiss auf Eis- Himbeere	8.90 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heissen Himbeeren, Haselnusskrokant & Sahne	
Heiss auf Eis- Kirsche	8.90 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heissen Kirschen, Haselnusskrokant & Sahne	

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

Eiscafe 4.90 €
Kaffee und 1 Kugel Vanilleeis, Sahne

Eisschokolade 4.90 €
Kakao und 1 Kugel Vanilleeis, Sahne

Eisbecher nach Wunsch
Stellen Sie sich Ihre Eissorten gerne selbst zusammen.

Unsere Eissorten

Kugel Vanilleeis + 1.20 €

oder

Kugel Erdbeereis + 1.20 €

oder

Kugel Schokoladeneis + 1.20 €

oder

Kugel Stracciatellaeis + 1.20 €

oder

Portion Sahne + 1.50 €

Beilagen

*Unsere Beilagen können Sie selbstverständlich auch einzeln und kombiniert extra bestellen.
Im Normalfall lassen sich fast alle Beilagen auch bei den einzelnen Gerichten austauschen.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie hierzu gerne.*

Port. Bratkartoffeln 3.50 €

Port. Bratkartoffeln ohne Speck 3.50 €

Port. Pommes Frites 3.50 €

Port. Schwenkkartoffeln 3.50 €

Port. Stampfkartoffeln⁸ 3.50 €

Port. Champignons naturell gebraten 3.50 €

Port. Rahmchampignons 3.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland

Port. Pfannengemüse	3.50 €
Port. Grüne Bohnen	3.50 €
Port. Apfelrotkohl	3.50 €
Port. Omas Mischgemüse	3.50 €
Port. lauwarmer Linsensalat	4.50 €
Port. Tzatziki	3.50 €
Port. Bratensoße	1.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 8) mit Milcheiweiß, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, Herkunft: AR) Argentinien RU) Russland