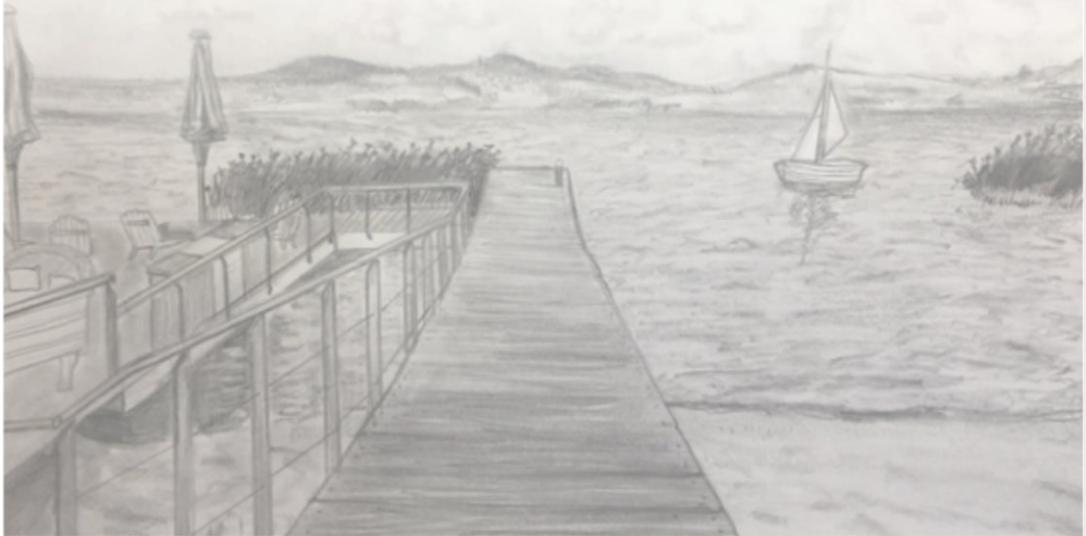




INSEL DER SINNE
HOTEL • RESTAURANT • SPA



Willkommen im Insel Restaurant
SINNLICH - BEWUSST - ÜBERRASCHEND - ANDERS



Slow Food®
Deutschland



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIEßEN

Wenn Kunst die Sinne berührt

Emphatische Führung mit Herz und das kann man schmecken!

Seit Oktober 2019 ist Küchenchef Ronny Braackmann ein **wahres Upgrade** für unser Insel Restaurant. Seine Speisekarte ist besonders und entführt Sie zu vielerlei **Geschmackserlebnissen**.

Inspiration Asien

Neben der asiatischen Küche hat er ebenso viele Jahre Erfahrung in der französischen Küche und der Sternegastronomie gesammelt. Seine einzigartige Note für die spannenden Gerichte entspringt aus Inspirationen von asiatischen Kochkünsten.

Wenn Kunst die Sinne berührt

Mit den verschiedenen Komponenten auf dem Teller - von klassisch bis ausgefallen - entsteht eine **Symphonie für Augen und Gaumen** und Ronny Braackmann ist somit auch „Kurator“ seiner eigenen kleinen Kunstaussstellung mit dem Titel: **„Innovativ und kreativ - überraschende Crossover-Gerichte“**.

* unser Gemüse beziehen wir von der „Obermühle“ in Görlitz bzw. deren landwirtschaftlicher Kooperative Rainkost. Das Pilotprojekt realisiert den permakulturellen, biointensiven Gemüseanbau, welcher den Boden verbessert und Biodiversität fördert. Alle Teilnehmer dieses Projektes erhalten wöchentliche Ernteteile. Das Projekt fokussiert sich auf ökologische, soziale und wirtschaftspolitische Nachhaltigkeit. Für mehr Informationen scannen Sie bitte den QR Code:



Sie haben Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen?
Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.



Aperitif

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| Weinschorle | 0,25 l | 4,10 € |
| Prosecco vom Fass | 0,1 l | 4,80 € |
| Aperol Sprizz | 0,25 l | 7,90 € |
| Hugo | 0,25 l | 7,90 € |
| Deja-Vu | 0,25 l | 7,90 € |
| Campari Soda/Orange | 0,25 l | 7,90 € |
| PorTonic | 0,25 l | 7,90 € |
| Sherry Amontilado Dry | 0,1 l | 5,90 € |
| Belsazar Vermouth Dry | 0,06 l | 5,90 € |
| Belsazar Vermouth White | 0,06 l | 5,90 € |
| Antica Formula Red Vermouth | 0,06 l | 5,90 € |

Erfrischendes mit Hopfen & Malz (Vom Fass)

| | | |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Landskron Pils (auch als Radler) | 0,3 l | 3,60 € |
| | 0,4 l | 4,60 € |
| Landskron Bernstein | 0,3 l | 3,80 € |
| | 0,4 l | 4,80 € |
| Landskron Hefeweizen | 0,3 l | 3,80 € |
| | 0,5 l | 5 € |
| Landskron Pupen-Schultzes Schwarzes | 0,3 l | 3,80 € |
| | 0,4 l | 4,80 € |
| Pilsner Urquell | 0,33 l | 3,30 € |
| Störtebeker Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 € |
| Lammsbräu Pilsner alkoholfrei | 0,33 l | 4,70 € |

Alkoholfreies auf der Insel

| | | |
|------------------------------|-------|--------|
| Inselwasser (Früchte & Soda) | 0,3 l | 2,70 € |
| | 0,4 l | 3,20 € |
| Insel-Eistee | 0,3 l | 3,10 € |
| | 0,4 l | 3,80 € |



Bio Fruchtsäfte von Rauch 0,3 l 3,40 €

Apfel naturrüb
Orange
Schwarze Johannisbeere
Multi-Vitamin
Maracuja
Kirsch
Rhabarber

Mineralwasser

Oppacher Mineralwasser 0,25 l 2,90 €
„still, medium, prickelnd“ 0,75 l 5,80 €

Limonaden

hausgemachte Limonade 0,3 l 3,60 €

Gurke-Basilikum
Heidelbeere
Ingwer-Holunder

Fritz-Kola – auch Zuckerfrei 0,33 l 3,80 €
Fritz-Orange 0,33 l 3,80 €

Almdudler – Kräuterlimonade 0,35 l 3,90 €

Thomas Henry 0,2 l 3,80 €

Tonic
Bitter Lemon
Ginger Ale



Abendkarte (18 Uhr bis 21 Uhr)

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Chorizo, Parmesan, Oliven g | 9 € |
| Caesar Salad-Romana-Herz, Landei, Sardelle, Parmesan, Croûtons a c g j | 16 € |
| ... mit Hähnchenbrust | 26 € |
| Gefüllte Teig-Taschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a, f | 16 € |
| „Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i | 17 € |

Hauptgänge

| | |
|--|------|
| Rinderrücken-Steak, Ofenkartoffel, Kräuter Schmand, kleiner Salat a c g j | 31 € |
| Gebackener Rotbarsch, hausgemachter Kartoffelsalat, Bacon, kleiner Salat a c d g | 25 € |
| Ravioli des Tages a, c, g | 23 € |

Dessert

| | |
|--|------|
| Hausgemachte Panna Cotta, Beeren, Minze g g € | |
| „Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot a g h j | 16 € |

Die Tagesempfehlungen des Küchenchefs
finden Sie auf den folgenden Seiten!



Tagesempfehlung des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

Montag

Vorspeisen

 Karotte, Tempura, Knäckebrot, Balsamico, Estragon **g** 15 €

 Minestrone Zucchini, Bohnen, grüner Sellerie, Olivenöl **a c i** 12 €

Hauptgänge

Forellenfilet „sous vide“, grüner Apfel, Gurke, Schalotten-Confit, Riesling-Schaum **a c g** 29 €

 Pilz-Wan Tan, Frühlingslauch, Avocado, Champignon, Mango, Koriander **a f k** 24 €

Dessert

Basilikum-Eis, körniger Frischkäse, Stachelbeere, Erdnuss-Butterkeks **c g h** 13 €

Dienstag

Vorspeisen

Bärlauch-Schaumsuppe, Serrano, Zucchini, Apfel **d g** 13 €

Tonnato vom Schweinefilet, Thunfisch, Kapern, Zitrone, Parmesan, Rucola **c f** 18 €

Hauptgänge

Landhuhn, Erbse, Champignon, Karotte, Kartoffel, Velouté **a d i** 30 €

 Gebackenes Sushi, gegrillte Papaya, Pak Choi, Shiitake, Wasabi **a c g h** 25 €

Dessert

„Tag am Meer“ - Guaven-Parfait, Biskuit, weiße Schokolade, Meersalz-Ganache **a c g** 12 €



Tagesempfehlung des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

Mittwoch

Vorspeisen

 Aubergine, Granatapfel, schwarzer Knoblauch,
Schalotte, Popcorn **a g h** 14 €

Süßkartoffel-Schaumsuppe, Kirschtomate,
Olive, Geflügel-Praline **a c** 12 €

Hauptgänge

Lachsfilet, Safran-Risotto, Frühlingslauch, Parmesan-Chip **a c i** 31 €

Erbsen-Cous Cous, Avocado, Gewürz-Kefir,
Zitrone, Kichererbsen **a g** 24 €

Dessert

Topfen-Praline, Wassermelone, Erdbeer-Gel, Filo **c g** 12 €

Donnerstag

Vorspeisen

Burrata, Tomate³, Basilikum, Balsamico-Kaviar **g h** 15 €

 Waldpilz-Consommé, Kartoffel-Strudel,
grüner Sellerie **a c** 12 €

Hauptgänge

Gegrillter Pulpo, Quinoa, Mango Salsa,
Kräuterseitlinge, Peperoni **a f g n** 31 €

 Miso-Ramen, Pak Choi, Karotte, Shiitake, Spitzkohl
Udon-Nudeln, Tofu **a c e** 22 €

Dessert

 Banane, Hafer, Eiscrème, Schokolade, Limetten- Gel **a c g** 13 €



Tagesempfehlung des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

Freitag

Vorspeisen

Ceviche vom Lachs, Süßkartoffel, Limette, Koriander, Peperoni, Olivenöl **d g** 19 €

Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe, Ingwer, Papaya, Garnele **a c h** 12 €

Hauptgänge

Schweinefilet, gebackene Polenta, Speck-Bohnen, Artischocke, Tomaten-Salsa **a c g i** 26 €

 Gedämpfter Tofu, Miso-Sud, Peperoni, Hoisin, Koriander, Sesam **a f k** 24 €

Dessert

Mandel-Mousse, Honigwabe, Biskuit, Grapefruit **a c g h** 14 €

Samstag

Vorspeisen

Hausgemachtes Anti Pasti, Serrano, Zucchini, Parmesan, Grissini **a g** 17 €

Mais-Schaumsuppe, Gurke, Raviolo, Kräuteröl **g i** 11 €

Hauptgänge

Zanderfilet, Beluga-Linsen, Brokkoli, Mangold, Tomaten-Schaum **a d g** 28 €

 Rote Bete Falafel, Blumenkohl, gegrillter Lauch, Gurken-Salsa **a g h** 24 €

Dessert

Himbeer-Tarte, Vanille-Eiscreme, Meringe, Physalis **a c g** 13 €



Tagesempfehlung des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

Sonntag

Vorspeisen

Geräucherter Forelle, Nori, Limetten-Mayo, Sake-Gel, Kaviar **d g** 17 €

Tomaten-Cappuccino, Parmesan-Schaum, Focaccia, Pesto **g i** 12 €

Hauptgänge

Geschmortes Rinderbäckchen, Mais-Krapfen, Kohlrabi, Erbse, Balsamico-Jus **a c g i** 27 €

 Kartoffel-Teigtaschen, Pesto, Radieschen, Paprika-Crème, Kresse **e** 24 €

Dessert

Melone³, Granité, Frischkäse, Mandel, Olivenöl, Minze **f** 12 €



Longdrinks und Cocktails

Gin Tonic

wahlweise Gin Mare – Hendricks Gin – Mirabeaus Gin –
Lyres Gin (alkoholfrei) mit Thomas Henry Tonic 9,80 €

Lemon Rosé

Lillet Rosé, Thomas Henry Bitter Lemon 8,60 €

Moscow Mule

Three Sixty Vodka, Limettensaft,
Thomas Henry Spicy Ginger 8,60 €

Dark 'n' Stormy

Goslings Rum Black Seal, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger 8,60 €

Mojito

Leichter Kuba Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Soda 8,60 €

Caipirinha

Cachaca Thoquino, Rohrzucker, Limetten 9,80 €

Manhattan

Four Roses Bourbon Whiskey, Antica Formula Red Vermouth,
9,80 €
Bitter Truth Aromatic Bitters

Mocktails

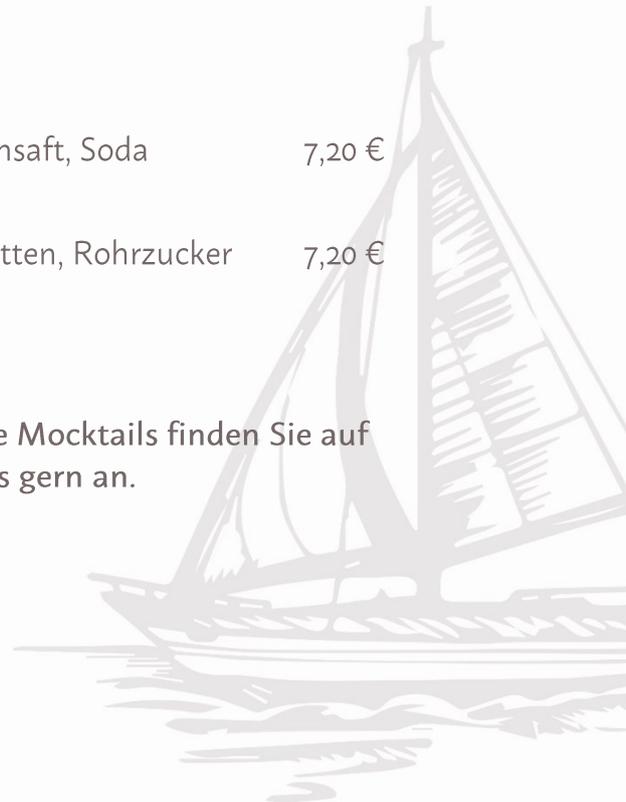
Apfelunder

Naturrüber Apfelsaft, Holundersirup, Zitronensaft, Soda 7,20 €

Ipanema

Thomas Henry Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker 7,20 €

Barklassiker, Signature Cocktails und weitere Mocktails finden Sie auf
unserer separaten Barkarte. Sprechen Sie uns gern an.



Digestifs

| Bitters & Liköre | 2 cl |
|---|--------|
| Böckelbart Kräuter | 2,60 € |
| Radeberger Kräuter | 2,60 € |
| Kaloré Kaffeelikör, Gran Orendian, Mexico | 3,40 € |
| Bratapfellikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i> | 3,60 € |
| Moosbeere Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i> | 3,60 € |
| Aquavit Linie, <i>Hagan, Norwegen</i> | 3,70 € |
| Campari Bitter | 2,80 € |
| Baileys | 3,00 € |

Destillate

| | |
|--|--------|
| Premium Moor-Birne, <i>Scheibel, Kappelrodeck</i> | 3,60 € |
| Apfel-Holunder Brand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i> | 4,60 € |
| Dornfelder Trester, <i>Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz</i> | 4,60 € |
| Kakao Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i> | 4,60 € |
| Espresso Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i> | 5,30 € |
| Belvedere Wodka, <i>Zyradow Mittelpolen</i> | 4,30 € |
| Woodka Prime Vodka Holzfaßlagerung, <i>Scheibel, Kappelrodeck</i> | 6,00 € |
| Whisky Single Malt, klassisch oder rauchig <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i> | 4,50 € |
| Whiskey Black Barrel, <i>John Jameson Distillery Dublin, Irland</i> | 3,40 € |
| Slyers Whisky Single Malt, <i>Slyers Destillerie Schliersee, Bayern</i> | 4,90 € |
| Laphroaig Single Malt Whisky 10 Years, <i>Laphroaig, Schottland</i> | 4,90 € |
| Glenmorangie Single Malt Whisky, 12 Years, <i>Schottland</i> | 4,20 € |
| H by Hine VSOP Cognac, <i>Hine Champagne, Frankreich</i> | 4,30 € |
| Pyrat XO Reserve, <i>Plantes Destillery, Anquilla</i> | 3,70 € |
| Ron Abuelo 12 anos, <i>Varela Hermanos, Pese Herrera, Panama</i> | 6,20 € |



Warme Getränke

Kaffee schwarz und herb oder süß und cremig

| | | |
|---|----------------|--------|
| Die klassische Tasse Kaffee | <i>klein</i> | 3,40 € |
| | <i>groß</i> | 4,40 € |
| Die milde Variante: Milchkaffee | | 4,50 € |
| Der cremige Genuss: Cappuccino | | 4,50 € |
| Die sanfte Kombination: Latte Macchiato | | 4,80 € |
| Der kleine „starke“ Italiener | <i>einfach</i> | 2,50 € |
| | <i>doppelt</i> | 3,90 € |

Tee für jede Gelegenheit

| | | |
|--|--|--------|
| Insel der Sinne in der Boje (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer) | | 3,90 € |
| Sanddorn-Cranberry (Fruchtig) | | 3,30 € |
| Waldbeeren (Beerengeschmack) | | 3,30 € |
| Weißer Tee Exotik (Ananas & Papaya) | | 3,30 € |
| Orancuja (Orangen & Maracuja) | | 3,30 € |

Kräuter-, Schwarz und Grüntee

| | | |
|---------------------------------------|--|--------|
| Kräuterharmonie (Fruchtige Apfelnote) | | 3,30 € |
| Moringa (mit Granatapfel) | | |
| Darjeeling (zart & blumig) | | |
| Assam (kräftig & malzig) | | |
| Grüner Tee (rauchiger Geschmack) | | |
| Earl Grey (Bergemotte-Aroma) | | |
| Pfefferminz (Fein & Zart) | | |
| Rooibos Vanille (Vanillestückchen) | | |



Schokolade

Trinkschokolade weiß oder dunkel 3,30 €

Trinkschokolade weiß oder dunkel mit Sahne 4,50 €

