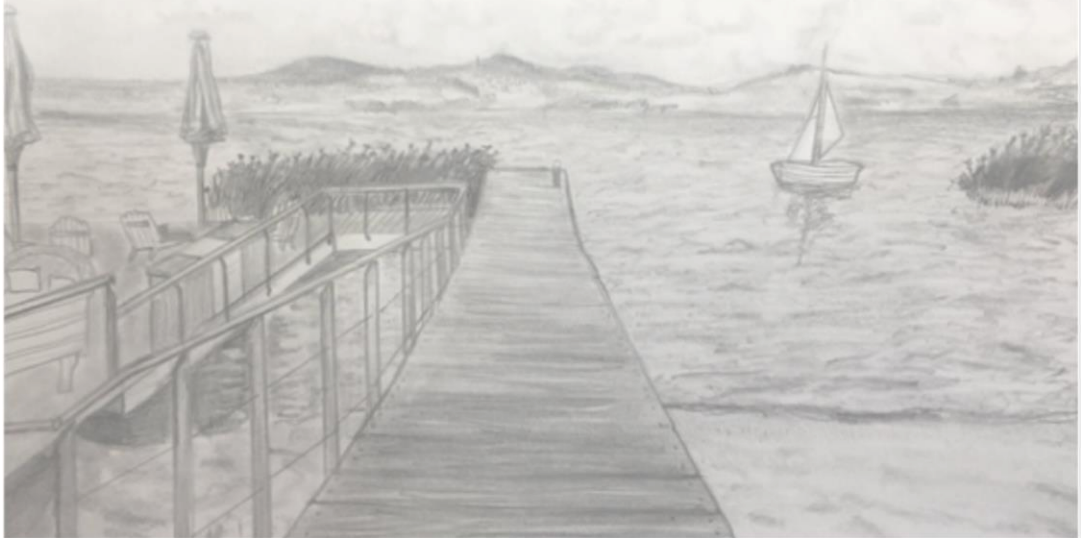




**INSEL DER SINNE**  
HOTEL • RESTAURANT • SPA



**Willkommen im Insel Restaurant**  
**SINNLICH - BEWUSST - ÜBERRASCHEND – ANDERS**



Slow Food<sup>®</sup>  
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 Kunstaustellung mit dem Titel: **„Innovativ und kreativ - überraschende Crossover-Gerichte“**.

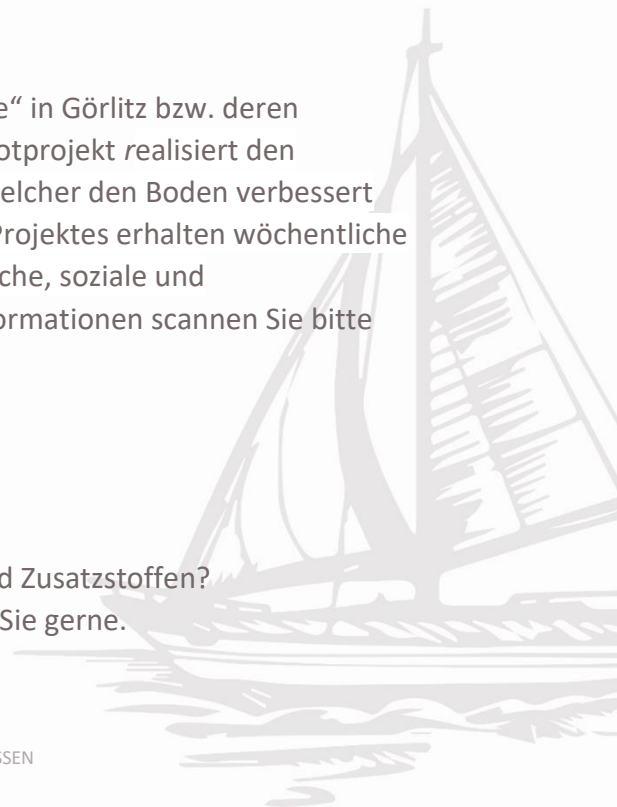
\* unser Gemüse beziehen wir von der „Obermühle“ in Görlitz bzw. deren landwirtschaftlicher Kooperative Rainkost. Das Pilotprojekt realisiert den permakulturellen, biointensiven Gemüseanbau, welcher den Boden verbessert und Biodiversität fördert. Alle Teilnehmer dieses Projektes erhalten wöchentliche 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.



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIESSEN



## Aperitif

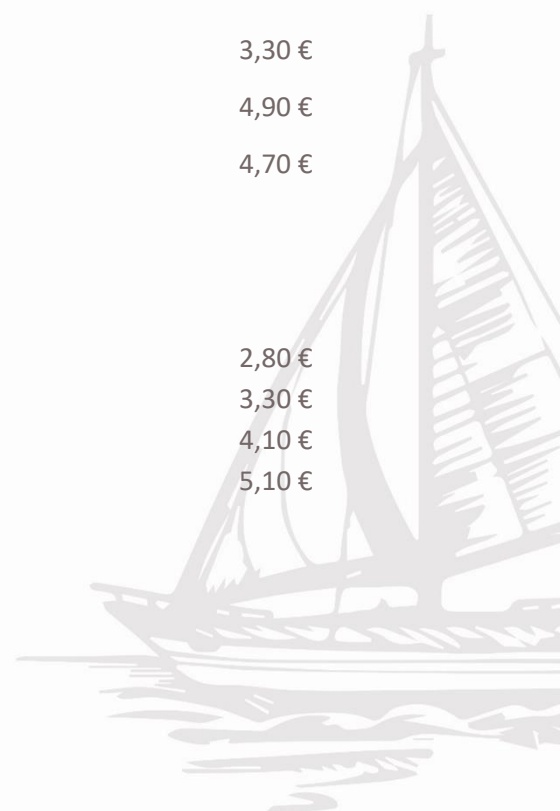
Weinschorle	0,25 l	4,50 €
Prosecco vom Fass	0,1 l	4,80 €
Aperol Sprizz	0,25 l	8,90 €
Hugo	0,25 l	8,90 €
Deja-Vu	0,25 l	8,90 €
Campari Soda/Orange	0,25 l	7,90 €
PorTonic	0,25 l	7,90 €
Sherry Amontilado Dry	0,1 l	5,90 €
Belsazar Vermouth Dry	0,06 l	6,90 €
Belsazar Vermouth White	0,06 l	6,90 €
Antica Formula Red Vermouth	0,06 l	6,90 €

## Erfrischendes mit Hopfen & Malz (Vom Fass)

Landskron Pils (auch als Radler)	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €
Landskron Bernstein	0,3 l	3,90 €
	0,4 l	4,90 €
Landskron Hefeweizen	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Landskron Pupen-Schultzes Schwarzes	0,3 l	4,10 €
	0,4 l	5,10 €
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	2,80 €
	0,4 l	3,30 €
Insel-Eistee	0,3 l	4,10 €
	0,4 l	5,10 €



<b>Bio Fruchtsäfte von Rauch</b>	0,3 l	3,40 €
Apfel naturtrüb		
Orange		
Schwarze Johannisbeere		
Multi-Vitamin		
Maracuja		
Kirsch		
Rhabarber		

### **Mineralwasser**

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
„still, medium, prickelnd“	0,75 l	6,80 €

### **Limonaden**

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

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,3 l	3,60 €
------------------------------	-------	--------

Gurke-Basilikum  
 Heidelbeere  
 Ingwer-Holunder



<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	3,80 €
---------------------	-------	--------

Tonic  
 Bitter Lemon  
 Ginger Ale  
 Spicy Ginger Ale



## Abendkarte (18 Uhr bis 21 Uhr)

### Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat <b>a c j</b>	6 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €
 Hausgemachte Bruschetta, Tomate, Basilikum, Olivenöl <b>a</b>	7 €
Feldsalat, Balsamico-Dressing, Speck, Croûtons, Radicchio <b>a c j</b>	14 €
 Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce <b>a f k</b>	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i n</b>	17 €

### Hauptgänge

Geschmortes Rinderbäckchen, Brotknödel, Lauch, Sellerie, Balsamico-Jus <b>a c g i</b>	28 €
Gebratene Scholle (ca. 300 g), hausgemachter Kartoffelsalat, Bacon, kleiner Salat <b>a c g j</b>	31 €
Ravioli des Tages <b>a, c, g</b>	23 €

### Dessert

Fruchtsorbet mit Prosecco	6 €
Crème Brûlée, Apfel, Vanille, Eiscème <b>c g</b>	9 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Fruchtebrot <b>a g h j</b>	15 €

Die täglichen Kreationen des Küchenchefs  
finden Sie auf den folgenden Seiten!




LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIESSEN




## Besondere Kreationen des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

### Montag

#### Vorspeisen

-  Rote Bete<sup>3</sup>, Frisch-Crème, Meerrettich, Balsamico-Kaviar, Olivenöl **f h** 14 €  
Kartoffel-Consommé, grüner Apfel, gebackene Praline, Estragon **a c i** 10 €

#### Hauptgänge

- Gedämpftes Lachsforellenfilet (regional), Pastinake, Möhre, Dauphine-Kartoffel, Riesling-Schaum **a c d g i** 29 €  
 Pilz-Wan Tan, Frühlingslauch, Avocado, Champignon, Mango, Koriander **a k** 24 €

#### Dessert


- „Insel“ Tiramisu, Mandarine, Kakao, Biskuit, Minze **a c g** 11 €

### Dienstag

#### Vorspeisen

- Pastinaken-Schaumsuppe, Lachs-Tatar, Limette, Dill **d f** 11 €  
Ochse im Gelee, Mixed Pickles, Schnittlauch-Vinaigrette **i** 14 €

#### Hauptgänge

- „Rosa“ Entenbrust, Rotkohl-Crème, Hokkaido, Rosenkohl, Portwein-Jus **g i** 29 €  
 Gebackenes Sushi, gegrillte Papaya, Pak Choi, Shiitake, Wasabi **a** 25 €

#### Dessert


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



## Besondere Kreationen des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

### Mittwoch

#### Vorspeisen

- „Vitello Tonnato“ - Kalb, Thunfisch, Kapern, Zitrone, Parmesan **d g** 18 €
-  Hokkaido-Schaumsuppe, Kartoffel-Strudel, Kernöl **a** 9 €

#### Hauptgänge


- Lachsfilet „Teriyaki“, Chicorée, Udon-Nudel, Kräuterseitlinge, Brokkoli **a d** 31 €
- Venere Risotto, Fenchel, Orange, Feta, Olivenöl **g** 23 €

#### Dessert


-  Pochierte Birne, Crumble, Marzipan-Schaum, Mandel-Eis **a h** 11 €

### Donnerstag

#### Vorspeisen

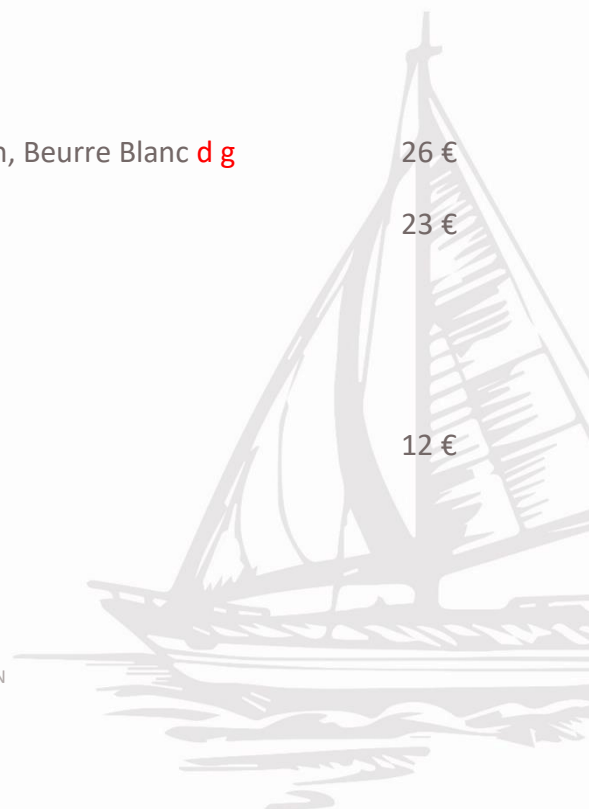
- Gebackener „Bio“ Camembert, Preiselbeere, Radieschen, Gurke, Avocado **a c g** 15 €
-  Sellerie-Schaumsuppe, grüner Apfel, Trüffel, Petersilie **f** 11 €

#### Hauptgänge

- Welsfilet (regional), Rote Bete, Rahm-Wirsing, Bacon, Beurre Blanc **d g** 26 €
-  Kokos-Ramen, Shiitake, Spitzkohl, Erdnuss Süßkartoffel, Tofu **e f** 23 €

#### Dessert

- Topfen-Mousse-Praline, Pflaume, Filo, Zimt **a c g** 12 €



## Besondere Kreationen des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

### Freitag

#### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs, Rauch-Aromen, Limetten-Mayo, Apfel-Tequila-Vinaigrette **c d** 18 €

Miso-Suppe, Algen, Tofu, Frühlingslauch, Wachtelei **c f** 9 €

#### Hauptgänge

Kalbsfilet im Kräutermantel, Kartoffel-Perlen, Zucchini, Karotte, Meerrettich-Schaum **g** 31 €

 Kohlrabi<sup>3</sup>, Blumenkohl, Mais, Trüffel, Velouté **f** 24 €

#### Dessert

Mandel-Mousse, Honigwabe, Biskuit, Grapefruit **a c g h** 13 €

### Samstag

#### Vorspeisen

 Hausgemachtes Sushi, Nori-Alge, Avocado, Sake, Kimchi **f** 15 €

Rote Bete-Consommé, Waldpilz-Sauerkraut-Crêpe, Knoblauch, Sauerrahm **a c g i** 11 €

#### Hauptgänge

Zanderfilet, Polenta, Olive, Ofen-Tomate, Auberginen-Crème **a c d g** 28 €

 Gebackene Teigtaschen, Ratatouille, Frisch-Creme, Paprika, Basilikum **a f h i** 24 €

#### Dessert

Weißer Mousse au Chocolat, Meringe, Physalis, Pistazie **c g h** 11 €





## Besondere Kreationen des Küchenchefs (18 Uhr bis 21 Uhr)

### Sonntag

#### Vorspeisen

Jakobsmuschel, Erbse, eingelegtes Gemüse, Krustentier-Schaum **b d g i n** 20 €

Waldpilz-Cappuccino, Parmesan-Schaum, Serrano, Grissini **a g i** 12 €

#### Hauptgänge

Wildschwein-Rücken, Grünkohl, Kräuterseitling,  
Butter-Knöpfe, Preiselbeer-Jus **a c g i** 28 €

 Gedämpfter „Bio“ Tofu, Miso-Sud, Peperoni, Kimchi, Hoisin, Sesam **f k** 23 €

#### Dessert

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern,  
Gewürzkirschen, Mango-Sorbet **a c g** 12 €



## Digestifs

<b>Bitters &amp; Liköre</b>	<b>2 cl</b>
Böckelbart oder Radeberger Kräuter	2,60 €
Kaloré Kaffeelikör, Gran Orendian, Mexico	3,80 €
Bratapfellikör oder Moosbeere Fruchtlikör <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	4,20 €
Aquavit Linie, <i>Hagan, Norwegen</i>	2,60 €
Campari Bitter	2,60 €
Baileys	2,60 €

## Destillate

Apfel-Holunder Brand, Williams Christ Brand oder Himbeer Geist <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	4,80 €
Kirschkpflaume Brand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	6,80 €
Haselnuss Geist oder Kakao Geist <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	4,80 €
Espresso Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	5,30 €
Malzmönch Bierbrand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	4,20 €
Premium Moor-Birne, <i>Scheibel, Kappelrodeck</i>	3,60 €
Dornfelder Trester, <i>Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz</i>	4,70 €
Belvedere Wodka, <i>Zyradow Mittelpolen</i>	4,30 €
Woodka Prime Vodka Holzfaßlagerung, <i>Scheibel, Kappelrodeck</i>	7,40 €
Whisky Single Malt, klassisch oder rauchig <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	5,30 €
Whiskey Black Barrel, <i>John Jameson Distillery Dublin, Irland</i>	3,40 €
Slyers Whisky Single Malt, <i>Slyers Destillerie Schliersee, Bayern</i>	5,10 €
Laphroaig Single Malt Whisky 10 Years, <i>Laphroaig, Schottland</i>	5,20 €
Glenmorangie Single Malt Whisky, 12 Years, <i>Schottland</i>	4,50 €
H by Hine VSOP Cognac, <i>Hine Champagne, Frankreich</i>	4,30 €
Pyrat XO Reserve, <i>Plantas Destillery, Anquilla</i>	5,10 €
Ron Abuelo 12 anos, <i>Varela Hermanos, Pese Herrera, Panama</i>	5,20 €



## Warme Getränke

### Kaffee schwarz und herb oder süß und cremig

Die klassische Tasse Kaffee	<i>klein</i>	3,50 €
	<i>groß</i>	4,50 €
Die milde Variante: Milchkaffee		4,70 €
Der cremige Genuss: Cappuccino		4,50 €
Die sanfte Kombination: Latte Macchiato		4,70 €
Der kleine „starke“ Italiener	<i>einfach</i>	2,60 €
	<i>doppelt</i>	4,10 €

### Tee für jede Gelegenheit

Insel der Sinne in der Boje (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer)		4,10 €
Sanddorn-Cranberry (Fruchtig)		3,40 €
Waldbeeren (Beerengeschmack)		3,40 €
Weißer Tee Exotik (Ananas & Papaya)		3,40 €
Oranuja (Orangen & Maracuja)		3,40 €

### Kräuter-, Schwarz und Grüntee

		3,40 €
Kräuterharmonie (Fruchtige Apfelnote)		
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		3,40 €
Trinkschokolade weiß oder dunkel mit Sahne		4,40 €

