Abendkarte Montag

Vorspeisen

Waldpilz-Cappuccino, Brotchip, (Parmesanschaum) a g i	10 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Vitello Tonnato, Thunfisch, Kapern, Parmesan, Kerbel d g	19 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, Walnuss, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Gefüllter Wirsing, Graupen, Kräuterseitlinge, Petersilienwurzel, Velouté a f	24 €
Störfilet (Fischzucht Ermisch), Kürbis^{3}, Karotte, Gnocchi, Kaviar, Rieslingschaum a c d g i	35 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d g	31 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus a c g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

Schokoladen-Crème Brûlée, Passionsfrucht, Meringe, Himbeere f h	13 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €

Abendkarte Dienstag

Vorspeisen

Kürbis-Schaumsuppe, (pikantes Kalbsfleisch), Orange, Kernöl j	10 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Rote Bete[3], Frischcreme, Meerrettich, Balsamico, Kerbel f h	14 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, Walnuss, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Gebackenes Sushi, gegrillte Papaya, Pak Choi, Shiitake, Wasabi a f i	26 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d i	31 €
Wildschweinrücken, Butterknöpfle, Grünkohl, Preiselbeerjus a c g i	31 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

„The CUBE “, Schokolade, Mango, Glückskeks, Goldpapier, Sorbet a c g h	16 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €

Abendkarte Mittwoch

Vorspeisen

Fenchel-Consommé, (Fischpraline), Apfel, Safran, Kräuteröl a c d i	10 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Waldpilz-Mousse, Mixed Pickles, Knäckebrot, Basilikum, Olivenöl a f	14 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Hausgemachte Artischocken-Ravioli, Tomatensalsa, Limette, (Burrata), Pinienkerne a f g	26 €
Gegrillter Lachs, Spitzkohl, Soja-Gel, Avocado, Sesam, Mango d f k	31 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d i	31 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

Cannolo, Ricotta-Pistaziencreme, weißes Kaffee-Eis, Minze a c g h	13 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €

Abendkarte Donnerstag

Vorspeisen

Kohlrabi-Schaumsuppe, Trüffel, Kerbel, Tempuragemüse a f	11 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Matjes, Sauerrahm, Schalotte, Gurke, Kaviar, Dill, Kartoffelchips d g	14 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Gyoza-Ramen, Brokkoli, Shiitake, Lauch, Süßkartoffel, Soba-Nudeln a f i	25 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d i	31 €
Landhuhn, Brust, Praline, Serrano, Salbei, Karotte, Fregola a c g	29 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

Sanddornmousse, Meringe, Honigwabe, Biskuit, Basilikum-Eis a c g	13 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €

Abendkarte Freitag

Vorspeisen

Kartoffel-Consommé, Karotte, geflämmte Zwiebel, (Roastbeef), Petersilie i	11 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Gebackener Camembert, Preiselbeere, eingelegtes Gemüse, Avocado a c g i	14 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Sellerie^3-gebacken, konfiert, Chips, Trüffel, Rote Bete, grüner Apfel, Jus i	25 €
Lachsforelle (Fischzucht-Ermisch), Miesmuscheln, Knoblauch, Weißwein, Polenta a c d g	31 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d i	31 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

Schwarzwälder Kirsch „modern“, Schokolade, Biskuit, Vanille-Eis a c g h	13 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €

Abendkarte Samstag

Vorspeisen

Kichererbsen-Schaumsuppe, (Ochsenpraline), Zucchini, Kräuteröl a c f	10 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Pastinake und Traube, Vinaigrette, Chips, Radieschen, Olivenöl	13 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Gebackener Kürbis, Olive, Karotte, Joghurt, Limette, Olivenöl a f	24 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d i	31 €
Blutwurstpraline, Jakobsmuschel, Sauerkrautrösti, grüner Apfel a c g n	36 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

Haselnuss und Birne, Mousse, Gel, Glühweinaromen, Creme-Eis f h	13 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €

Abendkarte Sonntag

Vorspeisen

Rote Bete-Consommé, gefüllter Crêpe, Apfel, Sauerrahm a c g i	11 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €
Garnelen-Arancini, Gurke, Radicchio, Krustentierschaum, Dill a b c d g i	16 €
Focaccia, gebratene Pilze oder Schmalz, Trüffelöl, Parmesan a g	11 €
Warmer Ziegenkäse, Honig, gegrillte Birne, Feldsalat a g h	14 €
„Super Food“ Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräutersalat, (Balsamicodressing) a c j h	15 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisinsauce a f k	16 €

Hauptgänge

Waldpilz-Wan Tan, Miso, Ananas, Lauch, Mais, Koriander, Olivenölschaum a	25 €
Welsfilet (Wildfang-Fischzucht Ermisch), Rote Bete-Risotto, Zitronen-Buttersauce, kleiner Blattsalat a d i	31 €
„Rosa“ Entenbrust, Rotkohlcreme, Gnocchi, Brokkoli, Kräuterseitlinge a c g	33 €
Geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Mousseline, gegrillter Spitzkohl, Karotte, Rotweinjus g i	31 €
Kotelett vom Lausitzer Heideschwein „dry aged“ (ca. 400g), Ofengemüse, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Pasta des Tages a c g	24 €

Dessert

„Insel“ Apfelstrudel, Vanillecreme, Bratapfel, Marzipan, Rosine, Knusperhippe a c g h	13 €
Zimt Parfait, Gewürzkirschen, Butterstreusel, Minze a c g h	12 €
Fruchtsorbet mit (Prosecco)	8 €
Dreierlei von feinem Fruchtsorbet	8 €
Käsevariation, hausgemachtes Chutney und Früchtebrot a g h j	15 €