



**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.



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIESSEN

## Alles was prickelt

Glas 0,1 l 0,75 l

Alkoholfreier PriSecco aus der Manufaktur Jörg Geiger, **bio & vegan**. Jahrhunderte alte schwäbische Obstsorten dazu Waldmeister, Wacholder, Mädesüß, Schafgarbe – dies alles sind Produkte der Natur, die dem **PriSecco** sein unverwechselbares Aromenspiel geben. Nuanciert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Wein, aber **ohne Alkohol**.

**PriSecco der Saison von Jörg Geiger - alkoholfrei** 8,50 € 38 €

### **Prosecco: Aus dem Fass...**

4,80 €

Bianco IGT Veneto Frizzante (Italien)

Frisch und lebhaft, Aromen von Äpfeln und Birnen

Vol. %: 10,5 RZ: 9,5 g/L S: 5,9 g/L

### **NUSSBRUNNEN Hattenheim Riesling Brut 2018**

54 €

Dr. Corvers-Kauter, Rheingau

Blütenaromen & getrockneten Aprikosen strömen in die Nase, saftig und angenehm am Gaumen; eine grandiose Komplexität

Vol. %: 12,5 RZ: 8,9 g/L S: 6,8 g/L

### **Inselsekt „GlücksGEFÜHLE“**

7,50 € 50 €

Weingut Triebe (Saale Unstrut), Flaschengärung

schöne leichte, fruchtige Noten von Birnen und Äpfeln

Vol. %: 12,0 RZ: 8,9 g/L S: 6,8 g/L

### **Mangin & Fils Champagner Brut**

12,50 € 65 €

Region Champagne AOC, Frankreich - Meunier

Winzerchampagner mit himmlisch frischer Nase, lebhaftem Gaumen und feiner Perlage

Vol. %: 12 RZ: 10 g/L S: 7,1 g/L

### **Mangin & Fils Champagner Brut Rosé**

14 € 74 €

Region Champagne AOC, Frankreich - Meunier

Feinfruchtiger Rosé-Champagner mit zarter roter Frucht nach Johannisbeere und Kirsche. Am Gaumen mit delikaten Nuancen von Orangenlikör und aufregender Perlage.

Vol. %: 12 RZ: 9 g/L S: 6,9 g/L

### **Champagner: Jeeper Grand Rosé**

150 €

Region Champagne (Frankreich)

blumig mit einer Note von Erdbeeren, feine Perlage

Vol. %: 12,0 RZ: 8,5 g/L S: 5,5 g/L

### **Champagne ABYSS Brut Zéro 2016**

301 €

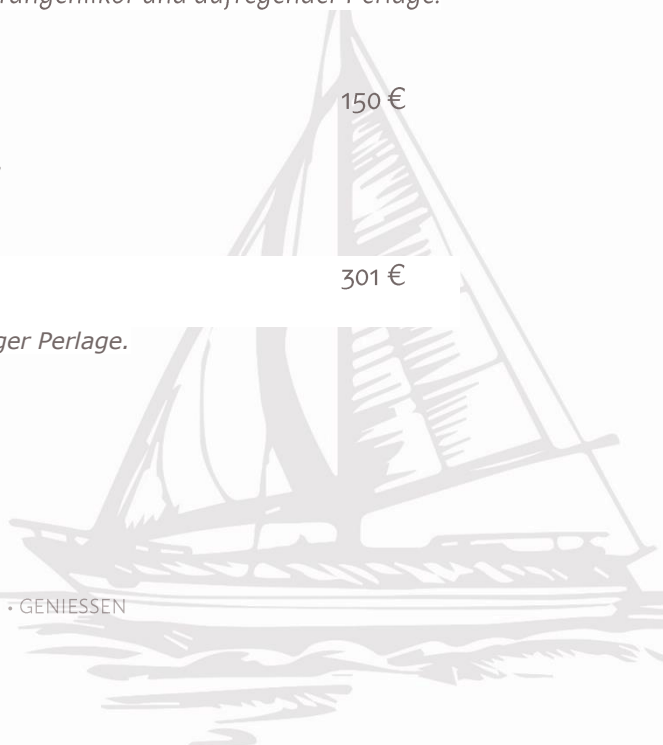
Leclerc Briant

sehr klarer, präziser Champagner mit sanfter, cremiger Perlage.

Vol. %: 12,5 RZ: 1,4 g/L S: 5 g/L



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIEßEN



## 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 naturtrüb

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 Montag, 18 Uhr bis 21 Uhr

### Vorspeisen

 Karotte, Tempura, Knäckebrot, Balsamico, Estragon <b>g</b>	16 €
 Minestrone, Zucchini, Bohnen, grüner Sellerie, Olivenöl <b>a c i</b>	12 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Forellenfilet „sous vide“, grüner Apfel, Gurke, Schalotten-Confit, Riesling-Schaum <b>a c g</b>	29 €
 Bärlauch-Ravioli, Artischocke, Oliven, Pinienkerne, Avocado <b>a c g</b>	26 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, gebläunte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €

### Nachtisch

Basilikum-Eis, körniger Frischkäse, Stachelbeere, Erdnuss-Butterkeks <b>c g h</b>	13 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot <b>a g h j</b>	16 €




## Abendkarte Dienstag, 18 Uhr bis 21 Uhr

### Vorspeisen

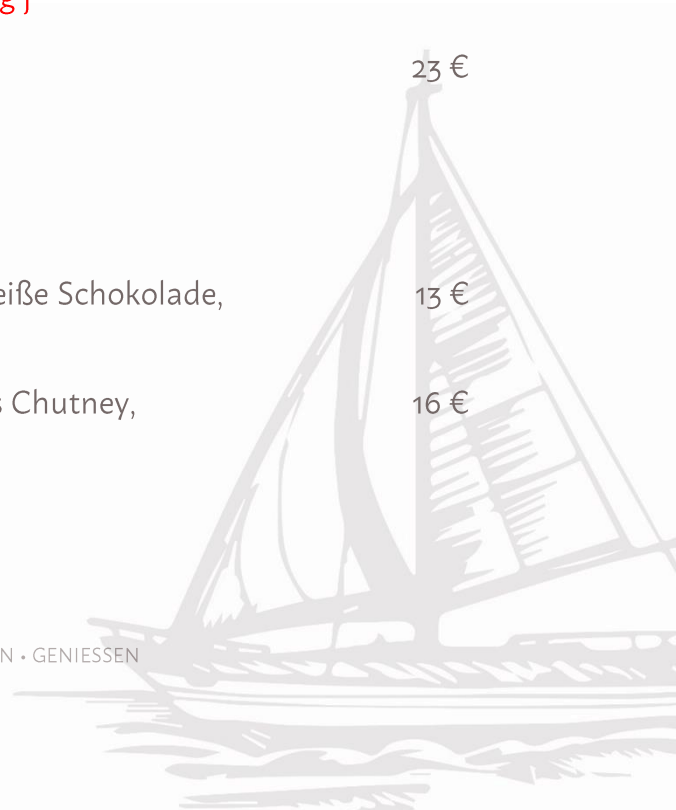
Bärlauch-Schaumsuppe, Eigelb, Zucchini, Apfel <b>d g</b>	13 €
Tonnato vom Schweinefilet, Thunfisch, Kapern, Zitrone, Parmesan, Rucola <b>c f</b>	18 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Landhuhn, Erbse, Champignons, Karotte, Kartoffel, Velouté <b>a d i</b>	30 €
 Gebackene Reisrolle, gegrillte Papaya, Pak Choi, Shiitake, Wasabi <b>a c g h</b>	25 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, geblämmte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €


### Nachtisch

„Tag am Meer“ Guaven-Parfait, Biskuit, weiße Schokolade, Meersalz-Ganache <b>a c g</b>	13 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot <b>a g h j</b>	16 €



## Abendkarte Mittwoch, 18 Uhr bis 21 Uhr

### Vorspeisen

 Aubergine, Granatapfel, schwarzer Knoblauch, Schalotte, Popcorn <b>a g h</b>	14 €
Artischocken-Schaumsuppe, Kirschtomate, Olive, Geflügel-Praline	14 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Lachsfilet, Safran-Risotto, Frühlingslauch, Parmesan-Chip <b>a c i</b>	31 €
Erbsen-Couscous, Avocado, Gewürz-Kefir, Zitrone, Kichererbsen <b>e</b>	24 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, geflammte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €

### Nachtisch


Topfen-Praline, Erdbeere, Rhabarber-Gel, Filo <b>c g</b>	12 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot <b>a g h j</b>	16 €






## Abendkarte Donnerstag, 18 Uhr bis 21 Uhr


### Vorspeisen

Burrata, Möhre, Zucchini, Gurke, Radieschen, Basilikum, Balsamico-Kaviar <b>g h</b>	15 €
 Waldpilz-Consommé, Kartoffel-Strudel, grüner Sellerie <b>a c</b>	12 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Makrele, Serrano, Kräuterseitlinge, grüner Spargel, Kartoffel-Crème, Hollandaise <b>a d</b>	26 €
 Thai-Erdnuss-Ramen, Pak Choi, Süßkartoffel, Reis-Nudeln, Tofu <b>a c e</b>	24 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, gebläunte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €

### Nachtisch

 Banane, Hafer, Eiscrème, Schokolade, Limetten-Gel <b>a c g</b>	13 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Fruchtebrot <b>a g h j</b>	16 €




## Abendkarte Freitag, 18 Uhr bis 21 Uhr

### Vorspeisen

Ceviche vom Lachs, Süßkartoffel, Limette, Koriander, Peperoni, Olivenöl <b>d g</b>	19 €
Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe, Ingwer, Papaya, Garnele <b>a c h</b>	12 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Lamm, „rosa“ und geschmort, Polenta, grüne Bohnen, Tomaten-Salsa <b>g i</b>	30 €
 Gedämpfter Tofu, Miso-Sud, Peperoni, Hoisin Sauce, Koriander, Sesam <b>a f</b>	24 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, gebläunte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €

### Nachtsch

Mandel-Mousse, Honig-Wabe, Biskuit, Grapefruit <b>a c g h</b>	14 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot <b>a g h j</b>	16 €




## Abendkarte Samstag, 18 Uhr bis 21 Uhr

### Vorspeisen

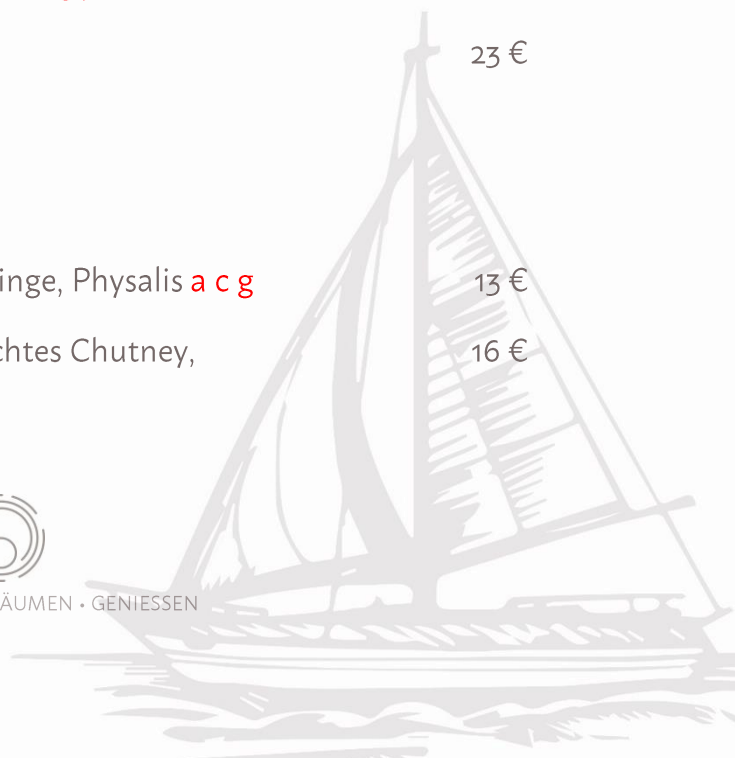
Hausgemachte Anti Pasti, Serrano, Zucchini, Parmesan-Grissini <b>a g</b>	17 €
Mais-Schaumsuppe, Gurke, Raviolo, Kräuteröl <b>g i</b>	11 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Zanderfilet, Beluga-Linsen, wilder Brokkoli, grüner Spargel, Tomaten-Schaum <b>a d g</b>	28 €
 Rote-Bete-Falafel, Blumenkohl, gegrillter Lauch, Gurken-Salsa <b>a g h</b>	24 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, geflämmte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €

### Nachtisch

Himbeer-Tarte, Vanille-Eiscreme, Meringe, Physalis <b>a c g</b>	13 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot <b>a g h j</b>	16 €




## Abendkarte Sonntag, 18 Uhr bis 21 Uhr

### Vorspeisen

Geräucherter Weißfisch, Nori, Limetten-Mayo, Sake-Gel, Kaviar <b>d g</b>	17 €
Tomaten-Cappuccino, Parmesan-Schaum, Focaccia, Basilikum <b>g i</b>	12 €
Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce	16 €
„Superfood“ Salat, Goji, grüner Apfel, Macadamia, Avocado, Chiasamen <b>a c g j</b>	14 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch <b>b d i</b>	17 €
Chorizo, Parmesan, Oliven <b>g</b>	9 €

### Hauptgänge

Geschmortes Rinderbäckchen, Brot-Soufflé, Kohlrabi, Erbse, Balsamico-Jus <b>a c g i</b>	27 €
 Kartoffel-Teigtaschen, Pesto, Radieschen Paprika-Crème, Kresse <b>e</b>	24 €
„Surf and Turf“, Schweinefilet, Garnelen, Mais, Süßkartoffel, geflämmte Zwiebel, Hummer-Schaum <b>a c g j</b>	30 €
Pasta des Tages	23 €

### Nachtisch

Gebackene Kirsch-Praline, Limetten-Joghurt, Schokoladen-Eiscreme, Sesam, Minze <b>a c g</b>	13 €
„Bio“ Käse vom Lindenhof, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot <b>a g h j</b>	16 €



## 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,  
Bitter Truth Aromatic Bitters 9,80 €

## Mocktails

### Apfelunder

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

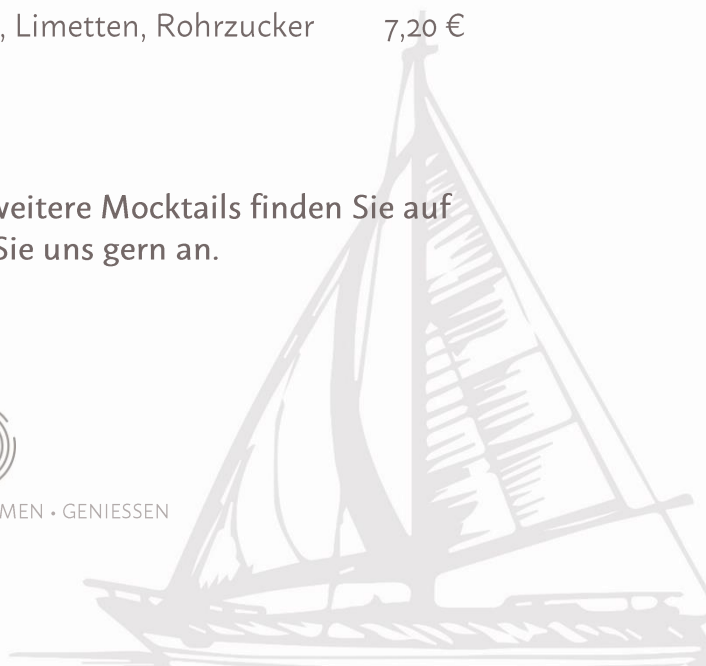
### Ipanema

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.



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIESSEN



## 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 €
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 3,30 €

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	3,30 €
Trinkschokolade weiß oder dunkel mit Sahne	4,50 €

