



INSEL DER SINNE
HOTEL • RESTAURANT • SPA



Willkommen im Insel Restaurant
SINNLICH - BEWUSST - ÜBERRASCHEND – ANDERS



Slow Food*
Deutschland

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“**.



Nicht alltägliche Erlebnisse in unserem Restaurant

Jeden Sonntag Mittag...

...laden wir von 11.30 Uhr bis 14.30 auch Sie zu unserem Champagner-Schlemmer-Brunchbuffet ein. Schlemmen Sie nach Herzenslust wie im Garten Eden. Ganz wie es Sie glücklich macht. Sie haben die Wahl zwischen einer Vielzahl an Salaten, Kaltem und Warmen, Suppen und was keinesfalls fehlen darf die süßen Verführungen und Kuchen. Und zum Auftakt servieren unsere guten Geister im Service ein Glas Champagner.

Pro Person neununddreißig

Jeden Sonntag Abend *

... gönnt sich unsere à la carte Karte eine Pause.

In der Zeit von 17.30 bis 20.00 Uhr servieren wir Ihnen hausgemachte & handgemachte Burger in verschiedenen Variationen. Von „Rind“, über „Fisch“ und natürlich auch in der „veggie“ Art. Zu allen Burgern servieren wir hausgemachte Kartoffelecken.

Pro Person achtzehn Euro

Für mehr Informationen besuchen Sie gern unsere Website über den QR-Code.



Insel Wein Büffet

Unsere Weinkarte möchten wir lebendig halten und Ihnen immer wieder unsere neuen Weingut Entdeckungen und deren vinophile Köstlichkeiten anbieten. Daher starten wir einen kleinen Abverkauf von Weinen, die nicht mehr in unserem Sortiment sind, zu besonders attraktiven Preisen.

Jede Flasche, 0,75l fünfundzwanzig



Alles was prickelt

Glas 0,1 l 0,75

*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 Champagner-Bratbirne, weiß 12,50

PriSecco Cuvée Nr. 10 – Mostbirne, wilder Holunder, rot 8,50

Prosecco: Aus dem Fass... 4,50

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 54,00

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“ 5,50 35,00

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

Champagner: Charles Benoit Fils 12,50 57,00

Region Champagne (Frankreich)

fruchtig mit Röstaromen in der Nase

Vol.:%: 12,5 RZ: 10,5 g/L S: 5,5 g/L

Champagner: Jeeper Grand Rosé 150,00

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 444,00

Leclerc Briant

sehr klarer, präziser Champagner mit sanfter, cremiger Perlage.

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



Erfrischendes mit Wein

Weinschorle	0,25 l	drei-neunzig
Prosecco vom Fass	0,1 l	drei-siebzig
Aperol Sprizz/ Hugo	0,25 l	sieben-zwanzig

Erfrischendes mit Hopfen & Malz (Vom Fass)

"Inselblume" - Unser Hausbier (Görlitz)	0,3 l	vier-dreißig
	0,4 l	fünf-dreißig
Landskron Pils (auch als Radler)	0,3 l	drei-sechzig
	0,4 l	vier-sechzig
Landskron Bernstein	0,3 l	drei-sechzig
	0,4 l	vier-sechzig
Landskron Hefeweizen	0,3 l	drei-achtzig
	0,5 l	fünf
Pilsner Urquell	0,33 l	drei-dreißig
"Inselfrei" – alkoholfreies IPA (Görlitz)	0,33 l	vier-neunzig
"Golden Island" – Lager (Görlitz)	0,33 l	vier-fünzig
Störtebeker Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	vier-neunzig

Alkoholfreies auf der Insel

Inselwasser (Früchte & Soda)	0,3 l	zwei-sechzig
	0,4 l	drei-zehn
Insel-Eistee	0,3 l	zwei-neunzig
	0,4 l	drei-sechzig

Bio Fruchtsäfte von Rauch

naturtrüber Apfelsaft		
Orange		
Schwarze Johannisbeere		
Multi-Vitamin		
Maracuja		
Kirsch		
Fruchtsäfte als Schorle	0,4 l	drei-neunzig



Mineralwasser

Karaffe Tafelwasser (prickelnd, still)	0,5 l	eins-neunzig
Oppacher Mineralwasser	0,25 l	zwei-achtzig
	0,75 l	fünf-siebzig

Limonaden

hausgemachte Limonade Gurke-Basilikum, Heidelbeere, Ingwer-Holunder	0,3 l	drei-fünzig
Fritz-Kola – auch Zuckerfrei	0,33 l	drei-siebzig
Fritz-Orange	0,33 l	drei-siebzig
Almdudler – Kräuterlimonade	0,35 l	drei-siebzig
Thomas Henry -Tonic -Bitter Lemon -Ginger Ale	0,2 l	drei-siebzig



Amuse-Bouche-Menü

15 Gerichte serviert in 5 Gängen

Unser Küchenchef verzaubert jedes Menü in eine kleine Kunstaustellung.
Erleben Sie eine unvergessliche kulinarische Reise durch unsere Speisekarte, mit
allen Sinnen.

Ab 2 Personen für neunundsiebzig pro Person

Drei Vorspeisen

Drei Suppen

Drei Zwischengerichte

Drei Hauptgänge

Drei Desserts

Lassen Sie sich überraschen!

Wenn Sie es möchten
gerne zu jedem Gang ein passendes Glas Wein

(Nicht inklusive)

Bitte planen Sie 2,5 Stunden Genusszeit ein.
Eine Bestellung des Menüs nach 19.30 Uhr ist leider nicht möglich.

Auch vegan – bitte
einen Tag vorher Bescheid geben

Ab 2 Personen für neunundachtzig pro Person



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIESSEN



Abendkarte, bis auf Sonntag, 18.00 – 21.30 Uhr

Suppen

„Insel“ Fisch-Eintopf klein fünfzehn
Tomate, Fenchel, Paprika, Knoblauch b d i groß vierundzwanzig

Waldpilz-Consommé
100 % vegan
Apfel, Sellerie, Raviolo, Schnittlauch-Öl a i elf

Topinambur-Schaumsuppe
Kaninchen, Filo, Erbse, Chip a c g elf

Vorspeisen

Schwarzwurzel³
Creme, Chip, gebacken, Topfen, Trüffel, Petersilie g siebzehn

Wachtel und Quitte dreiundzwanzig
Praline, schwarzer Knoblauch, Wachtelei, Brioche a c g

Rote Bete und Meerrettich
Frischcreme, Walnuss, Balsamico, gebläunte Schalotte f h vierzehn
100 % vegan

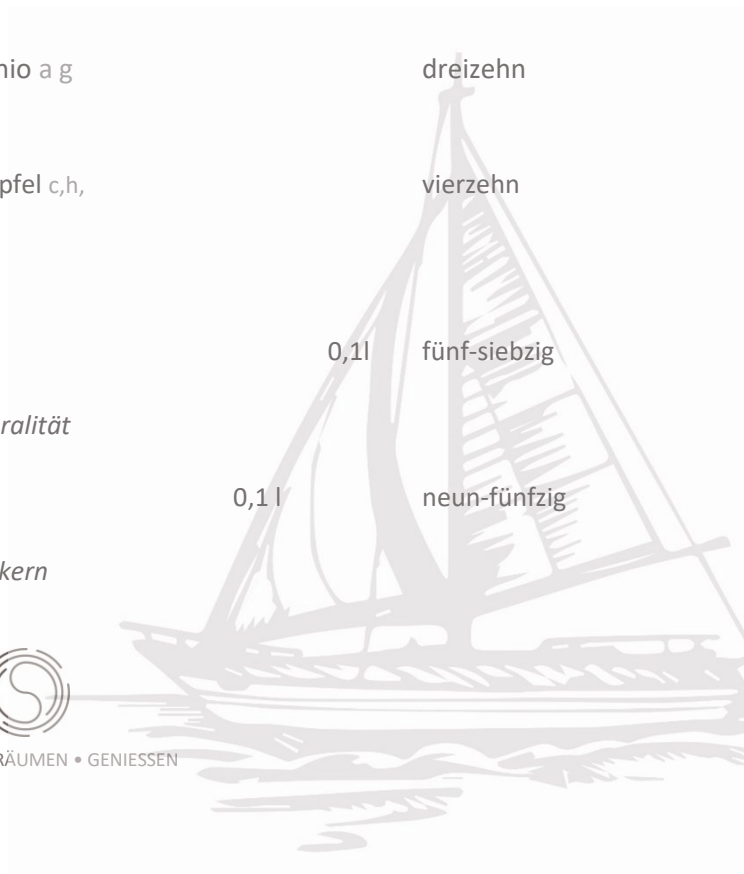
Feldsalat dreizehn
Kartoffel-Dressing, Bacon, Croutons, Radicchio a g

Der „Superfood-Salat“ vierzehn
Kürbis und Kerne, Brokkoli, Cranberry, Chia, Apfel c,h

Unsere Empfehlungen

Bettenheimer Grauburgunder, 2021 0,1l fünf-siebzig
Weingut Bettenheimer, Rheinhessen
Feinfruchtiger Grauburgunder mit zarter Mineralität

Morrilon Tement Chardonnay, 2019 0,1 l neun-fünfzig
Weingut Tement, Südsteiermark
Vielschichtige Aromen mit einladendem Säurekern



Hauptakt

... aus reiner Naturkraft

Möhre³, Tempura, Macadamia, Shiitake, Rucola-Schaum h
100 % vegan und basisch dreiundzwanzig

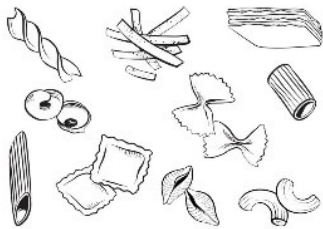
Heimann & Fiai Kadarka 2020 0,1l sechs
Weingut Heimann (Szekszárd)
leicht und elegant, mit Noten von roten Früchten, Pfeffer und Paprika

Mandel-Curry, Kurkuma, Ingwer, Süßkartoffel, Koriander, Paprika,
Brokkoli h dreiundzwanzig
100 % vegan und basisch

Sauvignon Blanc Bio 2021, 0,1l sechszwanzig
Weingut: Kranz, Pfalz
Trocken, fruchtig, Pink Grapefruit, Mango, Aprikose, frische Kräuter

Bulgur im Wirsing, Orange, Kürbis, Kernöl, Trockenfrüchte,
Chicorée g einundzwanzig

Riesling R3 Corvers Kauters 2020 0,1l vierfünfzig
Weingut Dr. Corvers Kauter, Rheingau
Gelbes Steinobst, knackige Äpfel und Stachelbeere mit einer feinen Mineralität



Pasta
des Tages
mal veggie
mal nicht



Wählen Sie Ihren Hauptdarsteller aus der Region

Fleisch

22 Wochen gereifte Rinderkeule in allen Teilen

100 % regional von der Wildpark Metzgerei Andreas Wagner, Mittelherwigsdorf

„rosa“ (z.B. Tafelspitz, Hüfte, Bürgermeister Stück) zweiunddreißig

„geschmort“ (z.B. Nuss, Rolle, Wade) sechsundzwanzig

Wild

Hirschrücken (Zittauer Gebirge)

dreiunddreißig

100 % regional aus dem Zittauer Gebirge

Fisch aus Sachsen / Weichtiere

100 % regional vom Forellenhof Ermisch, Neustadt Sachsen

Gold-Forelle (seltene Gattung)

dreißig

Zanderfilet

sechsundzwanzig

Steinbeißer

vierundzwanzig

Gegrillter Pulpo

achtundzwanzig

Zum Verfeinern gibt es:

Saucen Quitten-Jus, Senf-Rahm, Vegan-Jus, Meerrettich-Sauce, Malteser Sauce

... sowie frisches Gemüse * - beides im Preis des Hauptdarstellers schon dabei!

Ein toller Begleiter (Beilage)

Brot-Soufflé, Knöpfe, Rotkohl, Fregola, Beilagen-Salat, Dauphine Kartoffeln je vier

* 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:



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIESSEN



Unsere Weinempfehlungen zu den Hauptdarstellern

Pfannebecker „Maximus“ Merlot, Cabernet BIO 2017 Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim Komplexer Körper, samtig, reife Kirschen, gebrannte Mandeln	0,1L	zehnachtzig
Kreinbacher Alte Reben 2018 Weingut Kreinbacher (Somló) intensiv und mineralisch, mit rauchigen, vulkanischen Noten	0,1 l	siebenachtzig

Süße Verführungen

Zitronen-Tarte Curd, Baiser, Vanille-Creme, Basilikum a c g		elf
Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern, Mango-Sorbet, Crisp, Gewürz-Kirschen a c g h		zwölf
Apfel-Streusel Granny Smith, Filo, Mandel-Eiscreme, Soja, Minze a f 100 % vegan		elf
Maronen-Creme Brûlée Orangen Gel, Weintraube c g		sieben
Bio Käse vom Lindenhof Chutney und Fruchtbrot - beides hausgemacht a e g h		vierzehn
-Weißwein: Royal Tokaji 5 puttonyos Aszu 2017 <i>Weingut: Tokaj Szöllő</i> <i>Ausgewogene Noten von Honig, Mango, Ananas und Gewürze</i> <i>Vol. %: 11,0 RZ: 158,1 g/L S: 7,9 g/L</i>	0,1l	siebzehn
-Portwein Ramos Pinto, 10 years	0,06l	vier-fünfzig

Sie haben Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen?
Unser Mitarbeiter berät Sie gern.



LOSLASSEN • TRÄUMEN • GENIEßEN



Longdrinks und Cocktails

PorTonic

6 cl Ramos Pinto Tawny Port, 10 years
– Fl. Thomas Henry Tonic 0,2

acht-zwanzig

Deja-Vu

6cl Deja-Vu.
- Fl. Thomas Henry Tonic 0,2 -Rosmarin-Grapefruit

sechs-fünfzig

Gin Tonic

6 cl Gin Mare – Fl. Thomas Henry Tonic 0,2

sieben-neunzig

Vodka Lemon

6 cl Three Sixty Wodka– Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2

sieben-neunzig

Lemon Rosé

5 cl Lillet Rosé – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2

sieben-neunzig

Moscow Mule

6 cl Tree Sixty Wodka, Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger 0,2

sieben-neunzig

Dark´n´Stormy

5 cl Pyrat Rum Flout on top, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger 0,2

sieben-neunzig

Apple Crumble

6 cl Grasovka Vodka – Karamellsirup – Zimt – Apfelsaft – Zitrone

sieben-neunzig

Caipirinha

6 cl Cachaca – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten

sieben-neunzig

Caipiroshka

6 cl Nine Mile Vodka – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten

sieben-neunzig

Longdrinks und Cocktails ohne Alkohol

Wild Strawberry Fresca

Wilderdbeersirup – Limettensaft – Sodawasser – Minze

fünf-neunzig

Virgin Apple Crumble

Apfelsaft – Karamellsirup – Zimt – Zitronenspritzer

fünf-neunzig



Digestifs

Bitters & Liköre

2 cl

Radeberger Kräuter	zwei-zwanzig
Müller 3 Sächsischer Coffee-Kräuter	drei-vierzig
Becherovka	zwei-sechzig
Rhabarber Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	drei-sechzig
Moosbeere Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	drei-sechzig
Walnuss Grün Likör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	vier

Destillate

Premium Moor-Birne, <i>Scheibel, Kappelrodeck</i>	drei-sechzig
Apfel-Holunder Brand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	vier-sechzig
Dornfelder Trester, <i>Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz</i>	vier-achtzig
Palinka Gönci Barack, <i>Bestillo Palinka House, Boldogkövávalja, Ungarn</i>	drei-zehn
Espresso Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	fünf-dreißig
Aquavit Linie, <i>Hagan, Norwegen</i>	drei-siebzig
Three Sixty Vodka, <i>Berlin</i>	drei-fünzig
Beluga Vodka, <i>Sibirien, Russland</i>	vier-fünzig
Belvedere Wodka, <i>Zyradow Mittelpolen</i>	vier-dreißig
Woodka Prime Vodka Holzfaßlagerung, <i>Scheibel, Kappelrodeck</i>	sechs
Geist aus Görlitz – Fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot	drei-siebzig
Gin Mare, <i>Barcelona, Spanien</i>	drei-neunzig
Friedrichs Dry Gin, <i>Steinhagen, Niedersachsen</i>	drei-fünzig
Whisky Single Malt (wir haben den rauchigen), <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	vier-fünzig
Whiskey Black Barrel, <i>John Jameson Distillery Dublin, Irland</i>	drei-vierzig
Slyers Whisky Single Malt, <i>Slyers Destillerie Schliersee, Bayern</i>	vier-neunzig
Ardbeg Ten Whisky, <i>Ardbeg Distillery Ile of Islay, Schottland</i>	fünf-dreißig
H by Hine VSOP Cognac, <i>Hine Champagne, Frankreich</i>	vier-dreißig
Pyrat XO Reserve, <i>Plantas Destillery, Anquilla</i>	drei-siebzig
Ron Abuelo 12 anos, <i>Varela Hermanos, Pese Herrera, Panama</i>	sechs-zwanzig



Warme Getränke

Kaffee schwarz und herb oder süß und cremig

Die klassische Tasse Kaffee	<i>klein</i> <i>groß</i>	drei-vierzig vier-vierzig
Die milde Variante: Milchkaffee		vier-fünfzig
Der cremige Genuss: Cappuccino		vier-fünfzig
Die sanfte Kombination: Latte Macchiato		vier-achtzig
Der kleine „starke“ Italiener	<i>einfach</i> <i>doppelt</i>	zwei-fünfzig drei-neunzig

Tee für jede Gelegenheit

Insel der Sinne in der Boje (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer)		drei-neunzig
--	--	--------------

Fruchtig durch´s Jahr

Sanddorn-Cranberry (Fruchtig)		drei-dreißig
Waldbeeren (Beerengeschmack)		drei-dreißig
Weißer Tee Exotik (Ananas & Papaya)		drei-dreißig
Oranuja (Orangen & Maracuja)		drei-dreißig

Kräuter-, Schwarz und Grüntee

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

Schokolade

Trinkschokolade weiß oder dunkel		drei-dreißig
Trinkschokolade weiß oder dunkel mit Sahne		vier-fünfzig

