



Insel-Überraschung

Überraschungsmenü 3 Gänge **28,50 €**

Vorspeise, Hauptspeise wahlweise Fisch oder Fleisch sowie Dessert

Überraschungsmenü 4 Gänge **33,50 €**

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise wahlweise Fisch oder Fleisch sowie Dessert

Vorspeisen

Hanseatische Vorspeisen-Variation **12,50 €**

Salatbouquet umrahmt von geräucherter Forelle, Räucherlachs und in Knoblauch gebratener Riesengarnele sowie Meerrettich-Schaum

Rindercarpaccio „Insel-Art“ **16,50 €**

Hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet an Rucola, frisch geriebenem Parmesan und Tropfen von Trüffelöl und Balsamico

Serrano-Avocado-Caprese **14,50 €**

Spanischer Serranoschinken mit Avocado, garniert mit Basilikum und Tomaten-Knoblauch-Emulsion

Zu allen Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette.

Suppen

Klassische Stader Hochzeitssuppe **5,50 €**

Kräftige Rinderbouillon mit Rindfleisch, Eierstich, Fleischklößchen und Gemüseinlage

Karotten-Ingwer-Suppe **6,50 €**

Süß-scharf abgeschmeckte Karottensuppe, garniert mit Ingwer-Chips



Sellerie-Suppe mit Lachs

6,50 €

Herzhaft abgeschmeckte Sellerie-Suppe mit Würfeln vom norwegischen Lachsfilet, gekrönt mit Meerrettich-Schaum

Zu allen Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette.

Salat-Variationen

Kleiner Salat

6,50 €

Kleine gartenfrische Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Kräuter-Croutons

Großer Salat

10,50 €

Große gartenfrische Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Kräuter-Croutons

Klassischer Salat

13,50 €

Gartenfrische Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Kräuter-Croutons, darauf gebratene Hähnchenbrust-Streifen

Insel-Salat

15,50 €

Gartenfrische Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Kräuter-Croutons, darauf gebratene Speck-Streifen und gratinierter, mit Rosmarin und Honig verfeinerter Ziegenkäse

Alle Salate verfeinern wir wahlweise mit unserem Insel-Hausdressing, Kräuter-Dressing oder Balsamico-Dressing.



Fleisch-Hauptspeisen

Entrecôte 220g	24,50 €
Saftiges, geschmacksintensives Rindersteak aus der Zwischenrippe auf Tomatenrisotto und gebratenen Steinpilzen	
Argentinisches Rumpsteak 200g	23,50 €
Zart marmoriertes Rindersteak mit feinem Fettrand, dazu gebratene Zwiebeln und Champignons	
Argentinisches Rumpsteak 300g	29,50 €
Zart marmoriertes Rindersteak mit feinem Fettrand, dazu in Speck gewickelte Bohnenbündchen und Pfefferrahmsauce	
Insel-Trilogie	21,50 €
Drei ausgewählte Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen, dazu in Speck gewickelte Bohnenbündchen und Bratkartoffeln sowie Kräuterbutter	
Schweinefilet in Kräuterkruste	20,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Kräuterkruste auf buntem Pfannengemüse mit Sauce Béarnaise	
Maispouarden-Brust	22,50 €
auf Süßkartoffel-Püree mit Fingermöhren und Pesto	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,50 €
mit Pommes Frites und Salatbeilage	
Kaltes Rinder-Roastbeef	19,50 €
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage	
Hähnchen-Curry	19,50 €
mit Früchten an Wildreis, dazu Salatbeilage	



Fisch-Hauptspeisen

Stader Insel-Garnelen	17,50 €
Fünf in Knoblauch gebratene Riesengarnelen an Rucola-Tomaten-Mozzarella-Salat, dazu panierte Aubergine und Zitrus-Mayonnaise	
Mediterraner Limandes	23,50 €
Gebratenes Limandes-Filet mit in Kräuterbutter geschwenkten Cherry-Tomaten und grünem Spargel, dazu Rosmarinkartoffeln und Sauce Bearnaise	
Norwegisches Lachsfilet	18,50 €
Gedünstetes Lachsfilet von den norwegischen Fjorden auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise	
Kutterscholle „Finkenwerder Art“	22,50 €
Im Ganzen gebratene Scholle, serviert mit Speckstippe und hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat	
Gebratenes Zanderfilet	20,50 €
auf Wirsingkohl an kräftiger Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln	

Kleinigkeiten & Klassiker

Currywurst „Insel-Art“	7,50 €
mit hausgemachter Currysauce (nach Wahl pikant, scharf, sehr scharf) und Pommes Frites	
Ofenkartoffel	10,50 €
mit Salatbeilage und Sourcream, dazu Schinken und Goudakäse oder Räucherlachs	
Spinat-Feta-Frühlingsrollen	14,50 €
mit Salatbeilage und Joghurt-Dip	



Desserts

Dreierlei Panna Cotta	10,50 €
Variation von Panna Cotta mit Himbeere, Marzipan und weißer Schokolade, dazu Sahne und frische Früchte	
Feinste Schokolade „An der Waffel“	9,50 €
Frisch gebackene Waffel mit weißem Schokoladen-Parfait und Schokoladensauce, veredelt mit Schokoladenstreuseln und dunkler Schokoladenmousse	
Mango-Tiramisu	7,50 €
Italienisches Tiramisu mit Mango verfeinert	
Klassisches Eis & Heiß	5,50 €
Drei Kugeln feinstes Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
Gemischter Eiscreme-Becher	4,50 €
Drei Kugeln Eis mit Sahne – wahlweise Schokolade, Vanillee, Erdbeere, Zitrone und Stracciatella	
Rote Grütze	6,50 €
mit Vanillesauce	