

IDEAL ZUM TEILEN ODER ALS LEICHTER START IN DEN URLAUB

HEIMAT AUF DEM LÖFFEL

WIETZENDORFER HOCHZEITSSUPPE A, C, G, I, J

Kräftige Fleischbrühe mit Eierstich, bunten Gemüsestreifen, Fleischklößchen dazu Kräuterbrot 6,90 €

TOMATENCREMESUPPE (V) A, G, I

Aus dem Ofen geröstete Tomaten, mit mediterranen Kräutern und Sahne verfeinert dazu Kräuterbrot 6,20 €

CARPACCIO VOM RIND A, C, G, H

Hauchdünne marinierte Scheiben mit Kirschtomaten, frischem Rucola und gehobelten Parmesanspänen, dazu Kräuterbrot 14,90 €

FLAMMKUCHEN „DER ELSÄSSER“ A, G

Hauchdünn & kross, mit würziger Creme fraîche, herzhaftem Speck und Zwiebeln getoppt mit frischem Rucola 13,90 €

BRUSCHETTA CLASSICO (V) A, G

geröstetes Kräuterbrot mit marinierten Tomatenwürfel, Zwiebeln, Rucola und Parmesanspänen 9,90 €

KLEINER FELDFRISCHER BEILAGEN SALAT (VE) A, C, D, H, J

Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Karotte an Balsamico – Vinaigrette 5,90 €

Jeden Sonntag und an Feiertagen* können Sie von 9.00 – 11.00 Uhr unser großartiges Frühstücks - Buffet genießen. 22 € / * 24 € inkl. allen Getränken
Kinder zahlen pro Lebensjahr – 12 Jahren 1,00 €. Eine Reservierung ist empfehlenswert.

(a) Gluten haltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohne (g) Milch (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid, Sulphite (m) Lupinen (n) Weichtiere.
Wir haben nach guten Gewissen alle Allergene, die eine allergische Reaktion auslösen könnten, hier geführt. Wir übernehmen keine Haftung! V – vegetarisch, VE – vegan

FRISCHES AUS DEM INSEL GARTEN

LEICHT, VITAL UND MODERN – PERFEKT FÜR SONNIGE TAGE

SÜDSEE THAI-CURRY ^F

Wok-Gemüse in aromatischer Kokos – Curry - Sauce, serviert mit duftendem Curry – Jasminreis 15,90 €

Unser Tipp: mit gebratenem Lachsfilet + 9,90 € ^D

VEGGIE BOWL (VE) ^{A, F, K,}

Bunter Salat Mix mit Avocado, Edamame, Bulgur, knusprigen Falafel Bällchen und ein Curry – Kokos – Mango Dressing 17,60 €

Unser Tipp: mit gegrillten Rinderhüftsteak + 13,90 €

SOMMERSALAT (V) ^{A, C, J}

Große bunte Salatvariation mit Melone dazu ein Honig – Senf Dressing serviert in einer knusprigen Tortillaschale 14,90 €

Unser Tipp: saftig, gegrilltes Pollo Fino (ausgelöste Hähnchenoberkeule) + 6,90 €

MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE (V & VE) ^{A, G}

Paprika, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten direkt aus der Pfanne dazu Kartoffelspalten & Sour Cream 18,60 €

Unser Tipp: saftig, gegrilltes Pollo Fino (ausgelöste Hähnchenoberkeule) + 6,90 €

BACKKARTOFFEL „Gartenfrisch“ (V&VE) ^G

große Backkartoffel mit SOURCREME, begleitet von einem bunten Marktsalat 13,30 €

DAZU WAEHLBAR:

- mit gebratenem Lachsfilet + 9,90 € ^D
- saftig, gegrilltes Pollo Fino (ausgelöste Hähnchenoberkeule) + 6,90 €
- mit gegrillten Rinderhüftsteak + 13,90 €

(a) Gluten haltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohne (g) Milch (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid, Sulphite (m) Lupinen (n) Weichtiere.
Wir haben nach guten Gewissen alle Allergene, die eine allergische Reaktion auslösen könnten, hier geführt. Wir übernehmen keine Haftung! V – vegetarisch, VE – vegan

DIE CAMPING – LIEBLINGE

HERZHAFT, BELIEBT – DIE FAVORITEN UNSER GÄSTE

Beilagen Änderung zu Wedges mit Sour Cream + 2,80€

Zu Backkartoffel mit Sour Cream oder Süßkartoffelpommes mit Sour Cream +3,80€

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN ^{A, C}

Goldgelb gebraten, mit knusprigen Pommes Frites und eine Salatbeilage 15,90 €

SÜDSCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{A, C}

Unsere herz hafte Variante mit einer pikanten Zwiebel - Paprika - Soße dazu Pommes Frites und Salatbeilage 17,40 €

CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{A, C, F, G, I}

Mit einer cremigen Rahmsoße aus frischen Champignons dazu Pommes Frites und Salatbeilage 17,90 €

HOLZFÄLLER SCHNITZEL ^{A, C, F, I}

Mit einer ordentlichen Portion goldbraun, geschmorten Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salatbeilage 17,90 €

KÄSE - SAHNE SCHNITZEL ^{A, C, G, I}

Mit einer deftigen Käsesahnesoße, Tomaten belegt, überbacken dazu Pommes Frites und Salatbeilage 17,90 €

Alle Schnitzel sind handgefertigt und haben vor der Panade ein Rohgewicht von ca.180 g. Alle Schnitzel auch als veganes SCHNITZEL möglich.

**JEDEN DONNERSTAG HABEN WIR UNSEREN SCHNITZELTAG
ALLE SCHNITZELGERICHTE 14,90 € VON 17.30-20.30 UHR**

CURRYWURST „CAMPING STYLE“ ^J

Die Kult-Wurst mit unserer hausgemachten Currysoße dazu Pommes Frites und Salatbeilage 12,90 €

(a) Gluten haltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohne (g) Milch (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid, Sulphite (m) Lupinen (n) Weichtiere.
Wir haben nach guten Gewissen alle Allergene, die eine allergische Reaktion auslösen könnten, hier geführt. Wir übernehmen keine Haftung! V – vegetarisch, VE – vegan

BURGER & CO

Beilagen Änderung zu Wedges mit Sour Cream + 2,80 €

Zu Backkartoffel mit Sour Cream oder Süßkartoffelpommes mit Sour Cream +3,80 €

INSEL BURGER ^{A, G} VON RIND, 180G ROHGEWICHT

Saftiges Patty im Brioche-Bun mit Burgersoße, Käse, Tomaten, Gewürzgurke und roten Zwiebeln dazu Kartoffelspalten & Sour Cream 17,90 €

VEGAN BURGER (VE) ^{A, J}

Pflanzlicher Patty im Brioche Bun mit Burgersoße, veganem Käse, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln dazu Kartoffelspalten & veganer Sour Cream 17,20 €

BBQ PULLED PORK BURGER ^{A, G}

Zart gezupftes Schweinefleisch in einem Brioche - Bun mit einer würzigen BBQ-Sauce, Tomaten, Gewürzgurke und roten Zwiebeln dazu Kartoffelspalten & Sour Cream 18,90 €

FÜR DIE KLEINEN ENTDECKER

Erwachsenenaufschlag + 2,20 €

Miss Piggy ^{A, C} Kleines Schweine-Schnitzel mit Erbsen & Pommes 8,90 €

Donald Duck ^A Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes 8,90 €

Pippi Langstrumpf ^{A, C, G, I} Penne mit Sc. Bolognese & Parmesan 7,90 €

Käpt'n Blaubär ^{A, D} Backfisch mit Erbsen & Pommes 8,90 €

Schneewittchen ^{A, C} Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,90 €

- Portion Pommes Frites 4,80 €
- Süßkartoffel-Pommes ^{A, G} & Sour Cream 7,20 €
- Backkartoffel ^G & Sour Cream 6,80 €
- Kartoffelspalten ^{A, G} & Sour Cream 6,50 €
- Portion Kräuterbaguette ^{A, G} 4,60 €

(a) Gluten haltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohne (g) Milch (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid, Sulphite (m) Lupinen (n) Weichtiere.
Wir haben nach guten Gewissen alle Allergene, die eine allergische Reaktion auslösen könnten, hier geführt. Wir übernehmen keine Haftung! V – vegetarisch, VE – vegan

KLASSISCHE PASTA

glutenfreie SPAGHETTI nach Vorbestellung möglich +2,50 €

PASTA „CARBONARA“ A, C, G, I

Der Klassiker in Sahnesauce mit herzhaftem Speck
getoppt mit Rucola und Parmesanspäne 12,90 €

PASTA BOLOGNESE A, C, G, I

Mit einer kräftigen Sauce aus gemischtem Hackfleisch, Gemüsewürfeln und
Tomaten getoppt mit Rucola und Parmesanspänen 13,90 €

PASTA POMODORO (V) A, C, G

Fruchtige Tomatensauce trifft auf frischen Rucola dazu
Parmesanspäne 10,90 €

Unser Tipp: mit gegrillten Rinderhüftsteak + 13,90 €

DAS BESTE VON LAND UND MEER

LACHSFILET D, G ROHGEWICHT ca.180g

Mit mediterranem Pfannengemüse, serviert mit einer großen
Backkartoffel, Sour Cream und Salatbeilage 26,90 €

BACKFISCH VOM DORSCH A, C, D, G, J

in einem knusprigem Backteig mit Remouladensauce, Kartoffelsalat
und Zitronenecke 15,90 €

ROBINSON-TELLER F, G, I ROHGEWICHT ca. 250g

Gebratenes Schweinefilet mit cremiger Champignon-Rahmsauce,
dazu Pommes Frites und Salatbeilage 22,90 €

GRILLTELLER G

Rinderhüftsteak, Pollo Fino und Schweinefilet mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salatbeilage 27,90 €

„ZWIEBELROSTBRATEN“ G, I ROHGEWICHT ca. 220g

Gebratenes Rinderhüftsteak mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und
Pommes Frites und Salatbeilage 29,90 €

(a) Gluten haltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohne (g) Milch (h)
Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid, Sulphite (m) Lupinen (n) Weichtiere.
Wir haben nach guten Gewissen alle Allergene, die eine allergische Reaktion auslösen könnten, hier
geführt. Wir übernehmen keine Haftung! V – vegetarisch, VE – vegan

(a) Gluten haltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohne (g) Milch (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid, Sulphite (m) Lupinen (n) Weichtiere. Wir haben nach guten Gewissen alle Allergene, die eine allergische Reaktion auslösen könnten, hier geführt. Wir übernehmen keine Haftung! V – vegetarisch, VE – vegan