



ALSTERINSEL

RESTAURANT
EVENTLOCATION

ALSTERINSEL MENU

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSESALAT ^{G,H} 13€
Gebackene Rote Bete, Walnusssauce,
Walnüsse, Salatmischung

LACHS-CEVICHE ^D 14€
Blutorangendressing, Spargel,
Weintrauben, Espelette-Pfeffer,
Zitronenöl, Dillöl

RINDERTATAR ^{A,C,G} 15€
Rinderfilet, Senfsauce, Kapern,
Gewürzgurken, Brioche, Ketchup

BURRATA SALAT ^G 12€
Tomatenmischung, Burrata, Dillöl,
Salatmischung

KNOBLAUCH-GARNELEN ^{B,D} 14€
Gebratene Garnelen, Knoblauchöl,
Petersilie, Zitrone, Tomatensauce

BOUILLABAISE ^{B,D,I,L,N} 14€
Fischbrühe, Jakobsmuscheln, Garnelen,
Lachs, Fenchel, Sellerie, Paprika,
Zwiebel, Karotte, Weißwein, Safran

KALAMATA OLIVEN 8€

SUSHI SPEZIAL

TRÜFFEL-RIND ^{A,G,F} 18€
Sushireis, Frischkäse, Unagi-Sauce,
flambiertes Rindfleisch, Spargel, Gurke,
Schnittlauch, Trüffelsauce

LACHS-HOLLANDAISE ^{C,D,F,G} 16€
Sushireis, Frischkäse, Unagi-Sauce,
Avocado, Lachs-Hollandaise, Roter Kaviar

AVOCADO-ROLLE 15€
Sushireis, Avocado, knuspriger Spargel,
Gurke

JAKOBSMUSCHEL-ROLLE ^{D,G,A,N} 18€
Sushireis, Frischkäse, Spargel, flambierte
Jakobsmuschel, würzige Sauce, Panko,
Espelette-Pfeffer, Schnittlauch

SPICY-THUNFISCH ^{D,G,F,L} 16€
Sushireis, Frischkäse, Mango, Spargel,
Shiso, Thunfischtatar, Roter Kaviar,
Blutorangensauce

PASTA

FRUTTI-DI-MARE TAGLIOLINI ^{A,B,D,G,L} 21€
Jakobsmuscheln, Garnelen, Lachs,
Tomatensauce, Parmesan, Butter

TAGLIATELLE AL TARTUFO ^{A,G,C} 24€
Trüffelsauce, Sahne, Parmesan, Kerbel,
Rinderfilet, frischer Trüffel

ROTE BETE GNOCCHI ^{A,H} 19€
Rucola, Walnüsse

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET 220g ^{C,G,L} 32€
Jus, Estragon, Kerbel

RIB-EYE STEAK 250g ^{G,L} 32€
Schwarze Pfeffersauce, Butter, Weißwein,
Schalotten, Parmesan

LACHSFILET ^{D,G} 23€
Lachsfilet, Tomaten-Beurre-Blanc-Sauce

AUBERGINE MELANZANE ^{A,G} 21€
Aubergine, Mozzarella, Béchamelsauce,
Basilikum

SHORT-RIBS ^{G,L} 25€
Short-Rips in Rotweinsoße

Beilagen zur Wahl zu allen Hauptspeisen
SÜSSKARTOFFEL-POMMES /
PASTINAKENPÜREE / ROSMARIN-
KARTOFFELN

+ extra Soße 3.5€
+ extra Pastinakenpüree 8€
+ extra Kartoffeln 8€
+ extra Süßkartoffelpommes 7€

KINDER-MENÜ

100g RINDERFILET (well done) ^G 10€
mit Süßkartoffel-Pommes

PASTA POMODORO ^A 8€

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 7€

DESSERTS

TIRAMISU ^{A,C,G} 10€
Mascarpone, Löffelbiskuit, Kakao

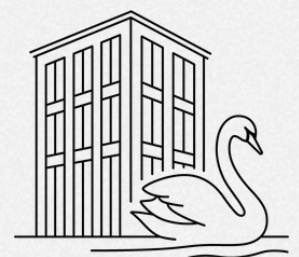
CRÈME-BRÛLÉE ^{C,G} 10€
Sahne, Vanille, flambierter Rohrzucker

CHEESECAKE ^{A,G} 11€
Frischkäse, Schlagsahne, Himbeergel,
frische Beeren

ALLERGENINFORMATION

glutenhaltiges Getreide A
Krebstiere- und -erzeugnisse B
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse C
Fisch- und Fischerzeugnisse (außer
Fischgelatine) D
Erdnüsse und -erzeugnisse E
Soja (-bohnen) und -erzeugnisse F
Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) G
Schalenfrüchte und daraus gewonnene
Erzeugnisse H
Sellerie und -erzeugnisse I
Senf- und Senferzeugnisse J
Sesamsamen und -erzeugnisse K

Schwefeldioxid und -erzeugnisse L
Lupinen und daraus hergestellte Produkte M
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, N
Tintenfische und daraus hergestellte



www.alster-insel.de
@alsterinsel

DRINKS

HAUSGEMACHT

FIZZY GINGER 8€
Hausgemachter Ingwersirup,
Limettensaft, Soda

PURPLE DRANK 9€
Grüner Tee, Mangosaft, Limettensaft,
Maracujasaft

STRAWBERRY SPRITZ 8€
Erdbeeren, Limettensaft, Zuckersirup,
Soda

RASPBERRY & BASIL 9€
Himbeeren, Limettensaft, Basilikum,
Zuckersirup, Soda Libre

STARLET MARTINI 10€
Maracujasaft, Vanille, Limettensaft, Tonic

MATCHA & TONIC 9€
Matcha Tee, Tonic

HIBISCUS ICED TEA 8€
Hibiscus Tee, Limettensaft, Zuckersirup

APERITIF

INSEL SPRITZ ^L 12€
Vermouth, Crémant, Ingwersirup,
Limettensaft, Orangensaft

MARTINI BIANCO SPRITZ ^L 11€
Martini Bianco, Soda, Crémant

LILLET BERRY ^L 11€
Lillet blanc, Beerenmix, Wildberry Tonic

HUGO ^L 11€
St. Germain, Limettensaft, Soda, Crémant

RASPBERRY FIZZ 12€
Himbeeren, Vermouth, Limettensaft,
Basilikum, Soda Libre

GRAPEFRUIT VIBRANTE (alkoholfrei) 10.5€
Martini Vibrante, Grapefruit, Limettensaft,
Zuckersirup, Soda

FLOREALE & TONIC (alkoholfrei) 10.5€
Martini Floreale, Tonic

SIGNATURE DRINKS

PINK LADY ^C 12€
42 Below Vodka, Hibiskussirup, Limette,
Eiweiß

MATCHA SOUR ^C 13€
Bombay Sapphire, Matcha, Limettensaft,
Zuckersirup, Eiweiß

CRYSTAL COCO ^G 12€
Malibu, Mangosaft, Kokosnusssaft,
Limettensaft

WHITE BLOSSOM ^L 13€
Bombay Sapphire, Ingwersirup,
Limettensaft, St. Germain, Crémant

TOMMY SOUR ^L 13€
Patron Silver, Cointreau, Ingwersirup,
Limettensaft

KINGSTON NEGRONI ^L 12€
Bacardi Ocho, Campari, Vermouth



KLASSIKER

GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI	14€
Grey Goose Vodka, Kaffee-Likör, Karamel, Espresso	
PORNSTAR MARTINI	14€
42 Below Vodka, Maracuja, Limettensaft, Vanille, Crémant	
GIN BASIL SMASH	13€
Bombay Sapphire, Basilikum, Limettensaft, Zuckersirup	
WHISKEY SOUR ^{C,L}	13€
Teeling Small Batch, Limette, Zuckersirup, Eiweiß, Bitters	
NEGRONI ^L	12€
Bombay Sapphire, Campari, Vermouth	
OLD FASHIONED ^L	12€
Teeling Small Batch, Zuckersirup, Bitters	
PATRON PALOMA ^L	12€
Patron Silver, Grapefruit, Limette, Soda	
OLD CUBAN ^L	13€
Bacardi Ocho, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Crémant, Bitters	

WASSER

VILSA GOURMET	0.25	3.5€
leise	0.75	7€
VILSA GOURMET	0.25	3.5€
laut	0.75	7€

BIER

KROMBACHER PILS (FASS) ^{A,L}	0.2	3.5€
	0.4	5€
KROMBACHER PILS (FASS) ^{A,L}	0.33	3.5€
alkoholfrei		
KROMBACHER WEIZEN ^{A,L}	0.5	5.5€
KROMBACHER WEIZEN ^{A,L}	0.5	5.5€
alkoholfrei		

SOFTGETRÄNKE

COLA	4€
COLA ZERO	4€
FANTA	4€
SPRITE	4€
THOMAS HENRY GINGER	4€
THOMAS HENRY TONIC	4€
THOMAS HENRY BITTER LEMON	4€
RED BULL	5€
RED BULL ZUCKERFREI	5€
RED BULL COCONUT BERRY	5€

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	3.5€
DOPPELTER ESPRESSO	4.5€
CAFE CREMA	4€
CAPPUCCINO ^G	4.5€
FLAT WHITE ^G	5€
MATCHA LATTE ^G	6.5€
INGWERTEE	4.5€
PFEFFERMINZTEE	4.5€
JASMINTEE	4€
GRÜNER TEE	4€

SÄFTE

APFEL / MARACUJA / ORANGE	4€
MANGO / RHABABER / CRANBERRY	

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 ^L	330€
RUINART BRUT ^L	145€
RUINART ROSÉ ^L	155€
DOM RUINART ^L	595€
MOËT & CHANDON ICE ^L	105€
ARMAND DE BRIGNAC GOLD ^L	625€
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ ^L	795€

SPARKLING

CRÉMANT BRUT ^L	0.1	7€
	0.7	45€
CRÉMANT ROSÉ ^L	0.1	8€
	0.7	52€
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT ^L	0.1	14€
	0.7	95€



OFFENE WEINE

WEISS

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER, AMBS	0.2	9€
Kaiserstuhl	0.75	33€
<i>Apfel, Birne, Muskat</i>		

SAUVIGNON BLANC, A. DIEHL	0.2	8.5€
Pfalz	0.75	31€
<i>Stachelbeere, Maracuja, Säure</i>		

CHARDONNAY, A. DIEHL	0.2	8.5€
Pfalz	0.75	31€
<i>Apfel, Birne, Schmelz</i>		

AUXERROIS, KLUMPP	0.2	11€
Baden	0.75	40€
<i>Gelbes Obst, Kräuter, würzig</i>		

RIESLING, SOMMERPALAIS	0.2	8.5€
REICHSGRAF VON KESSELSTATT	0.75	31€
Mosel		
<i>Apfel, Birne, exotisch</i>		

ROSÉ

DEUTSCHLAND

“HERZ ÜBER KOPF“, AMBS	0.2	8.5€
Kaiserstuhl	0.75	31€
<i>Waldbeeren, frisch</i>		

FRANKREICH

“WHISPERING ANGEL“, CHÂTEAU	0.2	15€
D’ESCLANS	0.75	55€
Provence		
<i>Erdbeere, Kirsche, Lavendel</i>		

ROT

USA

CABERNET SAUVIGNON, FRANCIS	0.2	13€
FORD COPPOLA WINERY	0.75	47€
Kalifornien		
<i>Johannisbeere, Kirsche, würzig</i>		

ITALIEN

PRIMITIVO, A6MANI „LIFILI“	0.2	8.5€
Apulien	0.75	31€
<i>Pflaume, Kirsche, Vanille</i>		

SPANIEN

TEMPRANILLO, CONDE VALDEMAR	0.2	8.5€
Rioja	0.75	31€
<i>Kirsche, elegant</i>		

ARGENTINIEN

MALBEC-BONARDA, DADA NR. 1	0.2	8.5€
San Juan	0.75	31€
<i>Backpflaume, Cassis</i>		

MALBEC, VIÑA COBOS „FELINO“	0.2	12€
Mendoza	0.75	44€
<i>Grüner Apfel, Zitrus, frisch</i>		



*alle Weine enthalten Sulfite (L)

WEINE

*alle Weine enthalten Sulfite (L)

WEISS

DEUTSCHLAND

WEISSBURGUNDER „LÖSS“, KLUMPP 49€
2024, Baden
Birne, Zitrus, mineralisch

GRAUBURGUNDER, DREISSIGACKER 40€
2023, Rheinhessen
Apfel, Birne, Nuss

RIESLING GG „ROSENGARTEN“, SPREITZER 85€
2021, Rheingau
Pfirsich, Apfel, mineralisch

RIESLING, TESCH 70€
2021, Nahe
Grüner Apfel, Zitrus, frisch

ITALIEN

SAUVIGNON BLANC „WINKL“, TERLAN 55€
2024, Südtirol
Aprikose, Mandarine, Holunder

FRANKREICH

SAUVIGNON BLANC „BLANC FUMÉ“, PASCAL JOLIVET 98€
2023, Loire
Zitrus, Apfel, mineralisch

SAUVIGNON BLANC „INDIGÈNE“, PASCAL JOLIVET 128€
2020, Loire
frisch, lebendig

NEUSEELAND

SAUVIGNON BLANC, CLOUDY BAY 70€
2023, Marlborough
Stachelbeere, tropisch

USA

CHARDONNAY, NICOLAS JAY 145€
2021, Oregon
Birne, Apfel, Vanille

CHARDONNAY, BLACK STALLION 65€
2022, Oregon
tropisch, Butter, voll

ROT

DEUTSCHLAND

CUVÉE „DAS KREUZ“, RINGS 119€
2018, Pfalz
Dunkle Beeren, Schokolade

ARGENTINIEN

MALBEC, PURO GRAPE, DIETER MEIER 89€
2020, Mendoza
Rotfruchtig, weich

MALBEC, DIAMANDES DE UCO 69€
2015, Mendoza
Schwarze Früchte, Blaubeere

MALBEC, SALENTEIN BARREL SELECTION 49€
2022, Mendoza
Rosen, dunkle Früchte

ITALIEN

CUVÉE, VERUZZO DI MONTEVERRO 89€
2019, Toskana
Dunkle Früchte, Gewürze, Schokolade

CUVÉE, TERRA DI MONTEVERRO 104€
2019, Toskana
Cassis, dunkle Kirsche, Schokolade, würzig

SUPER-TUSCAN, TIGNANELLO, ANTINORI 98€
2021, Toskana
Dunkle Früchte, Gewürze, Schokolade

CUVÉE „IL BRUCIATO“, GUADO AL TASSO 74€
2022, Toskana
Dunkle Beeren, Vanille, feine Röstaromen

ROSÉ

DEUTSCHLAND

PNT&CO, DREISSIGACKER 40€
2023, Rheinhessen
Beeren, Zitrus, frisch

FRANKREICH

„MINUTY M“ 42€
2023, Provence
Erdbeere, Kirsche, cremig