



Speisen & Getränke

Snacks & Co.

Ofenfrisches Ciabatta ^{4,5} 5.20
mit Sauerrahm & Schafskäsedip



Calamares 9.60
Gebackene Tintenfischringe mit
Zitrone und Joghurt-Dill-Dip

Hausgemachte Frikadelle ⁴ 4.50
mit Senf

Portion Pommes 4.90
Ketchup, Mayo¹ oder Sauerrahm 0.60

Kartoffelchips 7.90
mit Sauerrahm, Guacamole
und Schafskäsedip



Kartoffeln

Ofenkartoffel mit Salat ^{4,6} 10.40
Unsere große Kartoffel mit Sauerrahm
& gartenfrischen Salaten



Salat mit Kartoffelchips ^{4,6} 11.70
Ein kleiner gemischter Salat mit Dressing
nach Wahl, knusprige Kartoffelchips
mit Sauerrahm und Schafskäsedip



Baked Potato ^{4,6} 10.40
Unsere große Kartoffel mit
Champignons oder Grillgemüse,
Sauerrahm & Käse überbacken



+ Hähnchenbrustfilet 6.40

Knackig & Frisch

Zu allen Salaten servieren wir unser
ofenfrisches Ciabatta & ein **Dressing**:

Joghurt ^{6,7}
Essig & Öl
Feigen-Senf ^{6,5}
Balsamico-Vinaigrette ^{4,6,7}

Gartensalat 10.80
Bunter gemischter Salat mit
unserem ofenfrischen Ciabatta



Kanarischer Salat ^{4,6} 13.70
Frische Salatmischung mit geschmorten
Champignons, Lauchzwiebeln
& gerösteten Nüssen



Karibischer Salat ^{1,4,6} 13.70
Frische Salatmischung mit
geschmorten Ananaswürfeln
& gehobeltem Parmesankäse

Mediterraner Salat ⁶ 14.70
Mozzarella, Tomate, Oliven und Peperoni
auf einer frischen Salatmischung



Bauernsalat 13.80
Frische Salatmischung mit geschmorten
Champignons, Hirtenkäse,
roten Zwiebeln & Peperoni



+ Hähnchenbrustfilet 6.40
zu deinem Salat



Mittagstisch

Besuche uns in deiner Mittagspause
Mo. - Fr. von 12:00 bis 14:30 Uhr

Schnitzelvariationen

1

Zur Auswahl:
Paniertes Schnitzel vom

**Schweinerücken,
Hähnchenbrust oder
vegan** aus Weizenprotein

NEU
Kalbsschnitzel
+ 4.90

+

Wiener Art mit Zitrone 13.60

Champignonrahmschnitzel 14.80

Pfefferrahmschnitzel 14.80

2

Papikarahmschnitzel 14.80

Überbackenes Schnitzel ^{1,4,6} 17.10
mit Ananas, Käse & Sauce Hollandaise

Schmorschnitzel 15.80
mit geschmorten Zwiebeln, Paprika
& Grillspeck, dazu Bratensauce

Schnitzel ungarische Art 15.80
Champignons, Zwiebeln und
frische Paprika in pikanter Sauce



+

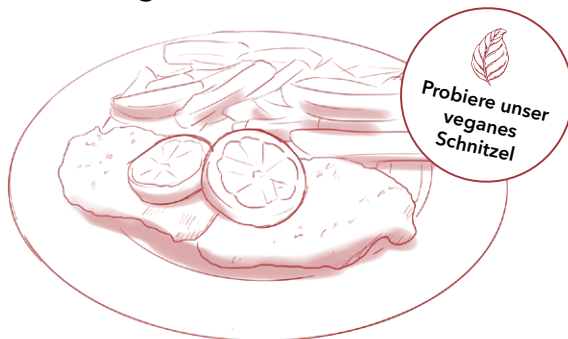
Knusprige Pommes ⁴

3

Bratkartoffeln mit Speck

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{4,6}

Penne Rigate



Bestelle zu deinem Hauptgericht einen

Beilagensalat

mit Feigen-Senf ^{6,7},
Balsamico-Vinaigrette ^{4,6,7},
Joghurt-Dressing ^{6,7} oder Essig & Öl
+ 5.40

Dies & Das

**Omas Rheinischer
Sauerbraten** ^{1,4,5} 22.90

mit oder **ohne Rosinen**, dazu Apfelmus ⁶
& wahlweise Pommes oder Nudeln

Currywurst ^{1,4,5,7} 11.90

mit **geschmorten** oder **frischen Zwiebeln**,
in einer pikanten Sauce, mit unseren
knusprigen Pommes



Vegane Currywurst 12.90



Riesen-Bockwurst ^{4,5,7} 11.50

mit unseren Pommes &
gartenfrischem Salat, dazu Senf

**Zwei hausgemachte
Frikadellen** ^{4,5,6} 10.40

mit unserem Kartoffelsalat, dazu Senf

Bauernteller ^{4,6,7} 10.90

Krosse Bratkartoffeln mit Grillspeck-
scheiben, einem Spiegelei & Bratensauce

Pasta

Pasta Vegetable ⁶ 12.30

Penne Rigate mit Tomaten, Mozzarella,
Oliven, verfeinert mit Petersilie und
frischem Knoblauch



Insulaner Nudelteller ^{4,6} 16.90

Penne Rigate mit gegrilltem
Hähnchenbrustfilet, geschmorten
Champignons, Lauchzwiebeln, gerösteten
Nüssen & gehobeltem Parmesankäse



vegetarisch

12.00



pikant



vegan



vegetarisch

Burger

Stell' dir deinen Burger zusammen

1

180g Beef Burger

NEU: Jetzt von 100% irischem Weiderind

Green Oat Burger

aus Haferflocken, Zwiebel, Grünkohl, Spinat & Broccoli



No Chik'n Burger

pikant, aus Weizenprotein mit knuspriger Panade



2

Der Klassiker¹ 14.50

mit Gurke, Tomate, roten Zwiebeln & Chesterkäse

Grill-Speck-Burger 15.60

mit Barbecuesauce, gegrilltem Speck & Schmorzwiebeln

Insu Burger⁴ 15.60

mit geschmorten Champignons & würzigem Parmesan

Mediterraner Burger⁶ 15.80

mit Tomate, Mozzarella und cremiger Guacamole

Sauerbratenburger^{5,6} 15.90

mit Sauerbratensauce, krossem Speck & geraspeltem Rotkohl



3

Ketchup 0.60

Mayonnaise 0.60

Sauerrahm 0.60

Alle Burger servieren wir mit knusprigen Pommes

Doppelt Patty + 5.90

Doppelter Fleisch- oder Veggie-Genuss

Poutines

Die Streetfood-Spezialität:

Knusprige Pommes mit würzigen Toppings

Spezial^{1,4,5,7} 9.40

mit Currysoße, Mayo und frischen Zwiebeln



Rheinisch^{1,4,5,6} 9.80

mit Sauerbratensoße, geraspeltem Rotkohl und Apfelmus

Veggie^{4,6} 9.30

mit Grillgemüse & Guacamole



Kindermenüs

1 kleines Schnitzel^{1,4,6} 7.90

vom Schwein oder Hähnchen, mit Pommes, dazu wahlweise Rahmsauce, Bratensauce oder Mayo & Ketchup

Kinderbockwurst^{4,5} 5.90

mit Pommes, Mayo & Ketchup

Hähnchen-Pasta 6.50

Nudeln in Sahnesauce mit einem Hähncheninnenfilet

Küchenöffnungszeiten

Täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr

Desserts

Kaiserschmarrn 8.40
mit Apfelmus⁶

Dame Blanche 6.90
Vanilleeis mit Schokoladensauce
& Sahne

Baileys Becher 7.20
Vanille- und Schokoladeneis getoppt
mit Baileys¹ & Sahne

Insu Becher 6.40
Vanilleeis mit Apfelmus,⁶
Butterkeksstreuseln & Sahne

Eine Kugel Eis 1.70
Vanille- oder Schokoladeneis

Coldleaf

Eistee – wie er sein sollte

Zitrone⁶ 0,33 l 3.70

Pfirsich⁶ 0,33 l 3.70

Specials

Achte auf unsere
wechselnden Aktionen.
Oder frage gerne
unseren Service.

Softdrinks

	0,2l	0,3 l	0,4 l
 Cola ^{1,2}	2.90	3.70	4.30
 ohne Zucker ^{1,2,4,5}	2.90	3.70	4.30
Orange ^{1,4,6}	2.90	3.70	4.30
Zitrone ⁴	2.90	3.70	4.30
Rhodius Apfelschorle ⁶	2.90	3.70	4.30

 Classic	0,25 l	3.20
	0,75 l	7.80
Naturelle	0,25 l	3.20
	0,75 l	7.80

 Bitter Lemon ^{3,6}	0,2 l	3.30
Ginger Ale ^{1,6}	0,2 l	3.30
Tonic Water ^{3,6}	0,2 l	3.30

Kandimalz ¹	0,33 l	3.30
-------------------------------	--------	------

Fruchtsäfte

granini® Orangensaft 0,2 l 4.10

granini® Apfelsaft 0,2 l 4.10

granini® Ananassaft 0,2 l 4.10

granini® Maracujanektar 0,2 l 4.10

granini® Bananennektar 0,2 l 4.10

granini® Sauerkirschnektar 0,2 l 4.10

granini® Rhabarbernektar 0,2 l 4.10

KiBa 0,2 l 4.10

Saftschorle 0,2 l 4.10
0,4 l 4.80

Zusatzstoffe

1- mit Farbstoff 2- Koffeinhaltig 3- Chininhaltig 4- konserviert

5- mit Süßungsmittel(n) 6- mit Antioxidationsmitteln 7- mit Geschmacksverstärkern

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhältst du auf Anfrage gerne von unserem Servicepersonal.

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. angegeben.

Biere vom Fass

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
 Bitburger Bitte ein Bit	2.90	3.80	4.50
 Sion KÖLSCH	2.90	3.80	4.50
 GUINNESS	3.60		5.70
 Schöffhofer WEIZEN		0,3 l 3.80	0,5 l 5.60

Frage gerne das Servicepersonal nach unserem wechselnden Fassbier!

Flaschenbiere

 Bitburger Bitte ein Bit	Herb Alkoholfrei	0,33 l	3.90
	Radler 0,0%	0,33 l	3.90
 Schöffhofer WEIZEN	Alkoholfrei	0,5 l	5.60
	Grapefruit ^{1,6}	0,33 l	3.80
 Leffe	Brune	0,33 l	4.30
 HOP HOUSE 13 LAGER	Guinness Hop House 13 Lager	0,33 l	3.60
 Benediktiner Hell	Alkoholfrei	0,33 l	3.90
 Eifelbräu Helles — LANDBIER —		0,5 l	5.60

Heißgetränke

Kaffee ²	3.10
Milchkaffee ²	3.70
Cappuccino ²	3.70
Latte Macchiato ²	3.70
Espresso ²	2.30
Moccachino ²	3.60
Heiße Schokolade	3.20
Tee	2.90
Earl Grey	
Darjeeling	
Pfefferminze	
Kamille	
Grüner Tee	
Rooibos Vanille	
Früchtetee	
Kräutertee	
Portion Sahne	0.60

Spritzig

Aperol Sprizz ^{1,3}	7.70
Aperol, Prosecco, frische Orange, Soda	
Lillet Ginger Fizz ^{1,6}	7.20
Lillet Rosé, Ginger Ale, Orange, Soda	
Lillet Sprizz	7.20
Lillet Rosé, Prosecco, frische Orange, Soda	
alkoholfrei	
Crodino Sprizz ¹	5.20
Crodino alkoholfrei, Soda, Orange	

Wein & Schaumwein

Offene Weine

Weiß 0,2 l 7.90

Geil Weisser Burgunder, trocken,
Weingut Johann Geil Erben, Rheinhessen

Rot 0,2 l 6.60

JA!, Tempranillo, trocken, Bodega Tinedo,
Vino ecológico, VdT Castilla, Spanien

Rosé 0,2 l 6.60

Colombelle Rosé, trocken, Rebsorten:
Merlot und Cabernet Sauvignon,
Côtes de Gascogne, Frankreich

Flaschenweine

Weiß 0,75 l 25.00

Rot 0,75 l 22.00

Rosé 0,75 l 22.00

Schaumwein

Crémant de Limoux 0,1 l 6.20

Grande Cuvee 0,75 l 39.00

Aimery-Sieur D'Arques, trocken mit
Aromen von grünem Apfel und Honig

Longdrinks

Absolut Lemon 7.20

Absolut Vodka, Goldberg Bitter Lemon,
Eis, Zitrone

Tanqueray Tonic 7.60

Tanqueray Gin, Goldberg Tonic, Eis

Espresso Martini 7.60

Absolut Vodka, Kahlúa Kaffeeликör,
Espressoshot

Negroni 7.20

Classic:

Tanqueray Gin, Martini Rosso und
Campari serviert auf Eis mit Orange

Sbagliato:

Campari Bitter, Martini Rosso und
Prosecco serviert auf Eis mit Orange

Schnäpse

Tequila Silver/Gold 2cl 2.20

Absolut Vodka 4cl 4.20

Els 2cl 2.20

Jägermeister 2cl 2.20

Ouzo 2cl 2.20

Sambuca 2cl 2.20

Korn 32 % 2cl 1.70

Jubiläums Aquavit 2cl 2.40

Ramazzotti 2cl 2.40

Grappa 2cl 2.70

Remy Martin VSOP 2cl 3.70

Baileys ¹ 4cl 3.70



insulaner

Bismarckstraße 113
52066 Aachen
Tel. 0241 160 252 22

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag & Sonntag von 11 bis 0 Uhr
Freitag & Samstag 11 bis 1 Uhr