



Lindenallee 4, Essen, Germany

**+4920121968989 - <http://www.ash-steakhouse.de>**

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     |  Hot (as scented)<br> Medium/Hot<br> Medium<br> Mild/Medium<br> Mild (as scented) | Brown...<br>Sweet Potato<br>Cornmeal/Rice                |
| Hot                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | TAXES<br>_____                                           |
| ICE OF<br>_____ \$7.95<br>_____ \$8.35<br>_____ \$9.05<br>_____ \$9.90<br>(one house & drink, limited time only)<br>_____ \$9.95<br>(one margarita)<br>_____ \$9.45 | Extra Honey • Extra Sauce<br>No more to choose from                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pick<br>\$8 - \$9<br>\$9 - \$9.95                        |
|                                                                                                                                                                     | SIDES<br>_____<br>BBQ Beans (ind) ..... \$7.15<br>Coldcut Salad ..... \$2.15<br>Potato Salad (ind) ..... \$2.15<br>Chips ..... \$7.90<br>(Basic: Hot, Wet, Tostitos, Fritos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BBQ Beans<br>(ind) (ind)<br>Hot/Wet Tostitos<br>Fritos   |
|                                                                                                                                                                     | BEVERAGES<br>_____<br>Lemonade ..... \$5.50<br>Iced Tea ..... \$1.50<br>Apple/Peach/Mango/Chili Tostitos ..... \$1.50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Extra Sauce<br>(ind) (ind)<br>Hot/Wet Tostitos<br>Fritos |

Das Restaurant aus Essen bietet **312** verschiedene **Speisen und Getränke auf [der Speisekarte](#)** zu einem durchschnittlichen Preis von 19 € an. In der Lindenallee 4, direkt am Willy-Brandt-Platz, erwartet Sie das The ASH Essen. Die Flammen an der Außenwand sorgen für eine einzigartige Atmosphäre und geben Ihnen einen Vorgeschmack auf die knisternde Stimmung, die Sie bei uns erwartet. Hingeben Sie sich dem einzigartigen Ambiente, genießen Sie erfrischende Drinks an unserer Bar und lassen Sie sich von einer Vielzahl an köstlichen Speisen verwöhnen. Wir bieten saftige Burger, knackige Salate, raffinierte Hauptgerichte, besondere Steak-Cuts und klassische Grillgerichte – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Besuchen Sie uns von Montag bis Samstag (bis 17:00 Uhr) und lassen Sie sich von unseren attraktiven Lunch Specials überraschen.

# Insel Grill Speisekarte



## Alkoholfreie Getränke

SPRITE

## Alkoholische Getränke

SANGRIA

## Nudelgerichte

PENNE-HÄHNCHEN UND  
BROKKOLI

17 €

## Vegetarisch

GRÜNE BOHNEN

6 €

## Salat

ARUGULA AND STRAWBERRY

5 €

## Snacks

BRUSCHETTA

9 €

## Wraps

CHICKEN CAESAR WRAP

## Vorspeisen & Salate

POMMES FRITES

6 €

## Soßen

TOMATENSAUCE

## Vegetarische Gerichte

KAROTTENKUCHEN

9 €

## Geflügelgerichte

GRILLHÄHNCHEN

## Tortellini

TORTELLINI PESTO

## Paninis

THE BENEVENTO

## Penne

PENNE ALFREDO

## Mittagessen

TRUTHAHN-AVOCADO

## Kinder

KNUSPRIGE HÄHNCHENFILETS

## Platten

KÄSE UND OBST

4 €

## Wein

FLÜSTERNDER ENGEL, ROSE

## Griechische Spezialitäten

SPANAKOPITA

## Heiße Sandwiches

WURST, PAPRIKA UND ZWIEBELN

## Gemüse

SAUTIERTER BROKKOLI

## Kindermenü

PENNE MIT BUTTER

# Insel Grill Speisekarte



## Pasta Spezial

HÄHNCHEN-BROKKOLI-PENNE  
ALFREDO

## Whisky

AHORN BOURBON ALTMODISCH

## Haus-Spezialitäten

WILDPILZ-RAVIOLI 21 €

## Pizza Ø 28 Cm

PIZZA FÜR FLEISCHLIEBHABER

## Fantasie-Fingerfood

KOKOSNUSS-HÜHNERFINGER

## Veal Back Dishes

PICCATA

## Käsekuchen

GODIVA SCHOKOLADEN-  
KÄSEKUCHEN 9 €

## Italienisch

HÜHNCHEN-MARSALA 21 €

## Überbackene Gerichte

GEMISCHTER SALAT 9 €

## Vorspeise

BESONDERER FISCH 26 €

## Überbacken

LASAGNE

## Steak & Meeresfrüchte

GEBACKENER SCHELLFISCH

## Captain Smith's Party Platters

KRABBen-COCKTAIL-PLATTE 107 €

## Beilagen Im Familienstil

GRÜNE BOHNEN MANDELIN

## Modifiers

BOLOGNESE-SAUCE

## Reds

PINOT NOIR, WILD HORSE,  
CENTRAL COAST 2015 46 €

## Champagne & Sparkling

ZONIN PROSECCO, DOC, VENETO 38 €

## Draft Beer

JACKS ABBY HOUSE LAGER

## Sparkling

VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL BRUT  
CHAMPAGNE, FR

## Sea

SHRIMP CHORIZO SKEWER

## All Day

GEGRILLTE GEMÜSEPLATTE 107 €

# Insel Grill Speisekarte



## Apps

ITALIAN SKEWER

## Savory

MINI-KRABBENKUCHEN

## 2nd Course

SMOKED GOUDA ARANCINI

## Wine by the Glass

ERATH, PINOT NOIR

## Dinner Packages

PLATED DINNER

## Artisan Pizzas

HAWAIIISCH

## Cold Subs

TRUTHAHN-PROVOLONE

## Lunch Combo

JUST THE SANDWICHES

11 €

## Children

CHILDREN UNDER 10

## Dinner Salad

MISTA-SALAT

## Griglia

TOSKANISCHES HÄHNCHEN

21 €

## Pizza By the Pie

PIZZA MIT RUCOLA-SALAT

## Miscellaneous

BRÖTCHEN

6 €

## Wine - Cabernet Sauvignon & Meritage Blends

CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS

## Lunch Or Dinner Buffets

EXECUTIVE BUFFET

## Famous Salads

ITALIENISCHE ANTIPASTI

5 €

## Pasta Course

FRESH PAPPARDELLE (RIBBON-SHAPE)

## Pasta Addition

SAISONALER LACHS

## Sides and Sauces

GERIEBENER PARMESANKÄSE

## Family Size Meals

PENNE-TOMATENSAUCE

## Buffet Gauguin

ABENDBUFFET

# Insel Grill Speisekarte



## Tier 1

BEEF OR CHICKEN KEBAB

## After Dinner

SCHOKOLADEN-MARTINI

## Entrée Choices

ROASTED PETITE FILET OF BEEF

## Wine Friendly Cuisine

CRUDITES AND HUMMUS 3 €

## List 2

PENNE MIT KNOBLAUCHÖL

## Canned Beverages

RASPBERRY LIME SCHWEPPES  
SPARKLING WATER

## Hearth Oven Flatbreads

GERÖSTETES GEMÜSE

## Caldo / Hot selections

MINI MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

## Snacks + Sharables

GEBACKENE ITALIENISCHE  
FLEISCHBÄLLCHEN 9 €

## Lachsgerichte

LACHS MANGO 24 €

## Lifestyle

BLUTORANGEN-MARGARITA

## 56 Degree Bar Plates

GRILLED PETITE FILET OF BEEF

## On-Premise Catering Menu Packages

COCKTAILEMPFANG

## Lunch Picked For You

LUNCH COMBO THREE 16 €

## Dinner Gracie's Naturally Homemade Meals

CHICKEN, BROCCOLI AND PENNE

## Pizze - Speciali

RUSTICA

## Red (Large Format 1.5l)

MERLOT, DUCKHORN, NAPA 2016 71 €

## Dinners and Entrees

AUBERGINEN-PARMESAN

## Hauptgerichte Und Beilagen

KNOBLAUCH-KARTOFFELPÜREE 6 €

## Antipasti

TOMATEN-BRUSCHETTA 3 €

PILZRAVIOLI

# Insel Grill Speisekarte



## Fleischgerichte

FLEISCHBÄLLCHEN

RINDERFILET 33 €

## Hähnchen

BÜFFELHUHN

HÜHNCHEN-PARMESAN

## Erfrischungsgetränke

KOKS

DIÄT-COLA

## Fischgerichte

FRITTIERTE CALAMARI 13 €

FRUTTI DI MARE 26 €

## Red

MONTE ANTICO, SUPER TUSCAN BLEND

ANNABELLA, MICHAEL POZZAN,  
CABERNET SAUVIGNON

## Pinot Noir

PINOT NOIR, ERATH, DUNEDEE  
HILLS, OREGON 2016 41 €

PINOT NOIR, PATZ HALL, SONOMA  
COAST 2015 56 €

## Merlot

DUCKHORN, NAPA 2016 47 €

MERLOT, EMMOLO BY CAYMUS,  
NAPA 2016 47 €

## Sauvignon Blanc

CHARLES KRUG, ST HELENA 2018 38 €

KIM CRAWFORD, MARLBOROUGH,  
NZ 2018 41 €

## Malbec

MALBEC, RED SCHOONER VOYAGE  
7, ARGENTINA NAPA 41 €

MALBEC, KAIKEN ULTRA,  
MENDOZA, ARGENTINA 2016 45 €

## Italienische Spezialitäten

ARANCINI 11 €

HÜHNCHEN-PICCATA

## Rosso / Red

CABERNET SAUVIGNON, JORDAN,  
ALEXANDER VALLEY 2014 69 €

CABERNET SAUVIGNON, SILVER  
OAK, ALEXANDER VALLEY 2014 94 €

## Celebration Platters

CRUDITE AND HUMMUS PLATTER 64 €

VORSPEISENPLATTE MIT  
VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN 107 €

## Lunch Chinese American Combination

LUNCH COMBO ONE 13 €

LUNCH COMBO TWO 15 €

## Executive Buffet

(MONDAY – FRIDAY) LUNCH BUFFET

(WEEKEND) LUNCH BUFFET

## Restaurant Kategorie

GRIECHISCH 9 €

# Insel Grill Speisekarte



## ITALIENISCH

### Verwendete Zutaten

PARMESAN

BROKKOLI 6 €

### Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert

MIESMUSCHELN 12 €

PIZZA

### Meeresfrüchte

KRABBEKUCHEN 12 €

HUMMER-RAVIOLI 23 €

GARNELEN-SCAMPI 23 €

### Getränke

GETRÄNKE

NATÜRLICHES QUELLWASSER

FUZE EISTEE

### White

SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD, MARLBOROUGH NZ 2018 10 €

ST. MICHAEL EPPAN, PINOT GRIGIO

ANNABELLA, MICHAEL POZZAN, CHARDONNAY

### Pinot Grigio

ST MICHAEL EPPAN, SUDTIROL ALTO ADIGE 2018 29 €

MARCO FELLUGA, FRIULI-VENEZIA GIULIA, ITALY 2017 37 €

SANTA MARGHERITA, SUDTIROL ALTO ADIGE 2018 45 €

### Zinfandel

ZINFANDEL, ARTEZIN, CALIFORNIA 2017 38 €

ZINFANDEL, SEGHESSIO, SONOMA COAST 2016 47 €

ZINFANDEL, TURLEY JUVENILE, CALIFORNIA 2016 51 €

### Tier 2

COCONUT CHICKEN SKEWER

ITALIAN ANTIPASTO SKEWER

MINI-KRABBEKUCHEN

### Italian Regional Selections

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, VALLE REALE, DOC 2017 36 €

NERO D'AVOLA, TASCA D'ALMARITA, LAMURI, SICILY 2014 43 €

PALAZZO DELLA TORRE, ALLEGRINI, VERONESE 2014 45 €

### Salad Bar Items

FRESH MOZZARELLA CHERRY TOMATOES

GEMELLI PASTA SUN-DRIED TOMATO PESTO

HOT AND SWEET CORN AND ZUCCHINI SALAD

### Sides/ Vegetables

VEGETABLE ORZO RICE PILAF

ROASTED SEASONAL MIXED VEGETABLES

# Insel Grill Speisekarte



PARMESAN ROASTED POTATO WEDGES

## Bier

BBC LIMITED EDITION IRISH RED ALE

BBC EASY LIKE MOSAIC NEIPA

MIGHTY SQUIRREL CLOUD CANDY  
NEIPA

LORD HOBO BOOM SAUCE DIPA

## Hot Entrées

BAKED PENNE AND ROASTED  
VEGETABLES

POWER CHICKEN ALFRESCO

FRESH HERB MARINATED GRILLED  
CHICKEN

BAKED HADDOCK AL LIMONE

## Salate

CAPRESE 10 €

GARTEN 8 €

GARTENSALAT 4 €

CAESAR-SALAT

BESONDERER SALAT 12 €

## Beilagen

ITALIENISCHER NUDELSALAT

GLUTEN FREE BREAD ROLL WITH  
GARLIC OIL 3 €

TOMATO SAUCE TAKE OUT ONLY

GERÖSTETE  
KNOBLAUCHKARTOFFELPÜREE

PENNE MIT KNOBLAUCH UND ÖL

## Extras

GARLIC KNOTS-AVAILABLE TAKE-  
OUT ONLY 7 €

CALZONES-TAKE-OUT ONLY

SIGNATURE DRESSINGS

STAINLESS CHAFFER RENTAL

DELUXE STAINLESS ROLL-TOP  
CHAFFER RENTAL

## Bite Sized Hors D' Oeuvres

BEEF OR CHICKEN KEBABS

BRUSCHETTA CROSTINI

PEAR AND BRIE IN FILO

LOBSTER SALAD SPOON

HÄHNCHEN SALTIMBOCCA

## Pizza

PLAIN CHEESE SMALL 12 11 €

PLAIN CHEESE LARGE 16 14 €

BANANENPAPRIKA

CHICKEN, BROCCOLI AND ROASTED  
PEPPER

MARGHERITA

ZAZZA

## Nachspeise

GELATO UND SORBETTO 7 €

TIRAMISU 9 €

LIMONCELLO-MASCARPONE-  
KUCHEN 9 €

BROWNIE AND COOKIE PLATTER

CANNOLI PLATTER 56 €

MINI CANNOLI

# Insel Grill Speisekarte



## Interesting Reds

|                              |      |
|------------------------------|------|
| ORIN SWIFT, ABSTRACT, 2017   | 58 € |
| FERRARI-CARANO, TRESOR, 2013 | 53 € |
| BERINGER, QUANTUM 2015       | 50 € |
| BV TAPESTRY 2014             | 76 € |
| TURLEY, PETITE SYRAH 2016    | 51 € |
| HESS, LION TAMER RED 2016    | 45 € |

## Cabernet Sauvignon

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| CABERNET SAUVIGNON, MICHAEL POZZAN ANNABELLA, NAPA 2016                     | 41 €  |
| CABERNET SAUVIGNON, L'ECOLE NO. 41, COLUMBIA VALLEY 2015                    | 47 €  |
| CABERNET SAUVIGNON, BERINGER KNIGHT'S VALLEY, RESERVE, KNIGHT'S VALLEY 2015 | 76 €  |
| CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS, NAPA 2016                                       | 90 €  |
| CABERNET SAUVIGNON, NICKEL NICKEL, SULLENGER, OAKVILLE NAPA 2016            | 107 € |
| CABERNET SAUVIGNON, ORIN SWIFT, PALERMO, NAPA 2016                          | 73 €  |

## Tap List

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| BIRRA PERONI, PERONI NASTRO AZZURRO, LAGER EURO PALE 5.1% ABV ROMA, LAZIO |
| LONE PINE, BRIGHTSIDE IPA, IPA AMERICAN 7.1% ABV PORTLAND, ME             |
| LORD HOBO, BOOMSAUCE IPA IMPERIAL 7.8% ABV WOBURN, MA                     |
| EXHIBIT 'A' BRIEFCASE PORTER, PORTER AMERICAN 5.4% ABV FRAMINGHAM, MA     |
| ALLAGASH, WHITE, WHEAT BEER WITBIER 5.2% ABV 13 IBU PORTLAND, ME          |

JACK'S ABBY CRAFT LAGERS, HOUSE LAGER, LAGER HELLES 5.2% ABV 18 IBU FRAMINGHAM, MA

## Piedmont

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| BARBERA D'ALBA, RENATTO RATTI, DOCG                      | 39 € |
| PIEMONTE 2017 BARBARESCO, CANTINA DI NEBBIOLO, DOCG 2014 | 39 € |
| BARBARESCO, PAITIN, SORI PAITIN, DOCG 2015               | 56 € |
| BAROLO, ROCCA GIOVANNI, DOCG 2013                        | 52 € |
| BAROLO, MIRAFIORE, DOCG 2013                             | 62 € |
| BAROLO, MASSOLINO, DOCG 2013                             | 64 € |

## Hauptgerichte

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| TIPPS FÜR MARINIERTE STEAKS                        |      |
| MAC CHEESE TOPPED WITH TOASTED BREADCRUMBS         | 7 €  |
| PENNE MIT TOMATENSauce ODER BUTTER                 | 7 €  |
| PENNE WITH MEATBALLS AND TOMATO SAUCE              | 8 €  |
| CHICKEN PARMESAN WITH PENNE PASTA AND TOMATO SAUCE | 30 € |
| PENNE, CHICKEN, BROCCOLLI                          | 30 € |
| PENNE PASTA WITH MEATBALLS AND TOMATO SAUCE        | 30 € |

## Sandwiches

|                              |      |
|------------------------------|------|
| FRISCHES HUMMERBRÖTCHEN      | 20 € |
| HÜHNERPESTO                  |      |
| MEDITERANEAN WRAP-VEGETARIAN |      |
| FRESH MOZZARELLA-VEGETARIAN  |      |
| THE PAESANO                  |      |
| MANDEL-HÜHNERSALAT-WRAP      |      |

# Insel Grill Speisekarte



COBB CLUB WRAP

## Plated Dinners

ALL INCLUDE, INDIVIDUALLY PLATED  
ENTRÉE, SALAD, BREAD, COFFEE, TEA,  
LINENS

WE REQUIRE COUNTS OF ENTRÉE  
CHOICES FOR PARTIES OF 24 OR MORE  
GUESTS

GLUTEN-FREE OPTIONS ARE AVAILABLE

PRICES ARE GUARANTEED 30 DAYS  
PRIOR TO YOUR EVENT

PRICES DO NOT INCLUDE, ROOM FEES,  
7% MEALS TAX OR 20% GRATUITY

FOOD AND BEVERAGE MINIMUMS VARY  
EACH DAY OF THE WEEK

WE WILL CUSTOMIZE A MENU TO MEET  
YOUR NEEDS, SUBSTITUTIONS MAY  
INCUR ADDITIONAL CHARGE

## Cocktails



FEATURED DRINK: BASIL  
GINGER GIMLET

MOJOE SPRITZ

ALMALFI SUNSET MARTINI

PROTOTYPE SMASH

ARTURO'S SOUR

POSITANO BLUE

SUZY Q MARTINI

NEGRONI

## White | Rosé | Sparkling Wines

CHARDONNAY, MICHAEL POZZAN  
ANNABELLA SPECIAL, SELECTION, 9 €  
NAPA 2016

CHARDONNAY, SONOMA CUTRER,  
RUSSIAN RIVER RANCHES 2016 11 €

PINOT GRIGIO, ST MICHAEL EPPAN,  
DOC, SUDTIROL ALTO ADIGE 2018 9 €

PINOT GRIGIO, SANTA  
MARGHERITA, DOC, SUDTIROL  
ALTO ADIGE 2018 11 €

RIESLING KABINETT, SCHLINK  
HAUS, GERMANY 2017 8 €

SAUVIGNON BLANC, CHARLES  
KRUG, ST HELENA, NAPA 2018 9 €

ROSÉ, CHATEAU D'ESCLANS  
WHISPERING ANGEL, CÔTE DE  
PROVENCE, FRANCE 2018 10 €

PROSECCO, ZONIN, DOC, VENETO 9 €

MOSCATO, CAVIT, IGT, VENTO 2017 8 €

## Pasta



SPEZIELLE PASTA 26 €

PAPPARDELLE  
BOLOGNESE 21 €

LINGUINE UND  
FLEISCHBÄLLCHEN 17 €

ZUCCHINI SPIRALS 17 €

PASTA DI NAPOLI 26 €

PASTA PRIMAVERA

PENNE-NUDELN

PASTA BOLOGNESE

BUTTERNUSSKÜRBIS-TORTELLACCI

PENNE MIT TOMATENSAUCE

## Vorspeisen



KRABBENCOCKTAIL

AUBERGINEN-  
ROLLATINI 21 €

KNUSPRIGE  
HÄHNCHENFILETS MIT  
POMMES 8 €

JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL

# Insel Grill Speisekarte



## OFENKARTOFFELN

GARLIC KNOTS-TAKE OUT ONLY 7 €

PENNE CHICKEN AND BROCCOLI ALFREDO 19 €

STEAK-TIPPS 22 €

FRISCHE OBSTSCHALE

JAKOBSMUSCHELN IM SPECK

GERÖSTETES GEMÜSE DER SAISON

ITALIENISCHE GEFÜLLTE PILZE

## Red Wines

CHIANTI CECCHI, DOCG, TOSCANA 2016 9 €

CHIANTI CLASSICO, SAN FELICE, DOCG, TOSCANA 2016 11 €

MAREMMA TOSCANA, LA MORA, IGT 2015 9 €

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA, LA LECCAIA, DOCG, TOSCANA 2011 14 €

BAROLO, ROCCA GIOVANNI, DOCG PIEMONTE 2013 14 €

VALPOLICELLA, IGT ALLEGRINI, PALAZZO DELLA TORRE, VERONESE 2014 11 €

CABERNET SAUVIGNON, MICHAEL POZZAN ANNABELLA, SPECIAL SELECTION, NAPA 2016 10 €

CABERNET SAUVIGNON, DAOU, PASO ROBLES 2017 13 €

GRENACHE, PETITE SIRAH, SRYAH ORIN SWIFT, ABSTRACT, CALIFORNIA 2017 15 €

MALBEC, RED SCHOONER MALBEC, RED SCHOONER VOYAGE 7, ARGENTINA/NAPA 10 €

MERLOT, GHOST PINES, CALIFORNIA 2016 10 €

ZINFANDEL, ARTEZIN BY HESS, CALIFORNIA 2017 9 €

PINOT NOIR, ERATH, OREGON 2016 10 €

PINOT NOIR, BOEN, CALIFORNIA 2017 12 €

## Chardonnay

MICHAEL POZZAN ANNABELLA, NAPA 2016 34 €

FRESCOBALDI, POMINIO, TOSCANA 2016 38 €

PAUL HOBBS CROSSBARN, SONOMA COAST 2017 39 €

SONOMA CUTRER, RUSSIAN RIVER 2016 45 €

CHALK HILL, SONOMA COAST 2017 51 €

SCHLINK HAUS, RIESLING, GERMANY 2018 27 €

CAVIT, MOSCATO, IGT, VENETO 2017 27 €

SAN QUIRICO, VERNACCHIA DI SAN GIMIGNANO 30 €

TOSCANA 2016 ALOIS LAGEDER, PINOT BIANCO, IGT, ALTO ADIGE 2016 31 €

BANFI, GAVI PRINCIPESSA GAVIA, DOCG, PIEMONTE 2017 33 €

PIEROPAN, SOAVE CLASSICO, VENETO 2015 36 €

PONZI, PINOT GRIS, WILLAMETTE VALLEY OREGON 2017 38 €

TERREDORA DI PAOLA, GRECO DI TUFO, DOCG, CAMPANIA 2014 39 €

CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL, ROSÉ, CÔTE DE PROVENCE, FR 2018 41 €

## Tuscany

CHIANTI, CECCHI, DOCG, TOSCANA 2016 28 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA, BRANCAIA, DOCG, TOSCANA 2014 56 €

# Insel Grill Speisekarte



CHIANTI CLASSICO RISERVA,  
RUFFINO, DUCALE ORO, DOCG,  
TOSCANA 2014 58 €

CHIANTI CLASSICO GRAN  
SELEZIONE, SAN FELICE, IL  
GRIGIO, DOCG, TOSCANA 2014 62 €

ROSSO DI MONTALCINO, COL  
D'ORCIA, DOC 41 €

TOSCANA 2015 BRUNELLO DI  
MONTALCINO RISERVA, LA  
LECCAIA, DOCG, TOSCANA 2011 55 €

BRUNELLO DI MONTALCINO, SAN  
FELICE, CAMPOGIOVANNI, DOCG,  
TOSCANA 2013 68 €

BRUNELLO DI MONTALCINO,  
CASTELLO BANFI, DOCG,  
TOSCANO 2013 81 €

SUPER TUSCAN BLENDS ROSSO  
TOSCANA, MONTE ANTICO, IGT  
2014 33 €

MAREMMA TOSCANA, CECCHI LA  
MORA, IGT 2015 34 €

BARCO REALE DI CARMIGNANO,  
CAPEZANNA, IGT, TOSCANA 2015 37 €

SASSABRUNA, ROCCA DI  
MONTAMASSI, IGT, TOSCANA 2016 46 €

ILATRIA, BRANCAIA, IGT, TOSCANA  
2014 73 €

CA'MARCANDA PROMIS, GAJA, IGT,  
TOSCANA 2016 73 €

## Insel Grill

Denkmalstrasse 35, Harsum,  
Germany

### Öffnungszeiten:

Dienstag 16:00-22:00

Mittwoch 16:00-22:00

Donnerstag 16:00-22:00

Freitag 16:00-22:00

Samstag 16:00-22:00

Sonntag 16:00-22:00

Gemacht mit Speisekarte

