



VORSPEISE

Rote Bete-Cremesuppe g 7,50€
Räucher-Forelle auf Brot a

Rinderfilet d,j 13,50€
*gepökelt mit winterlichem Rotkohlsalat
dazu Pastinakenwurzelcreme g
und Heidelbeersenf j*

Lachsforelle 13,50€
*gebeizt mit roter Bete, Ingwer und Kräutern
dazu Feldsalat und Schwarzbrot a*

GRAF ISANG SALATBOWL

Garnelen - Bowl 15,50€
*mit Basmatireis, Mangowürfel,
Paprika, Aprikose,
Frühlingszwiebeln, Radicchio, Blattsalat*

Linsen - Reis - Bowl 14,50€
*mit Datteln, Radicchio, Radieschen, roten und
schwarzen Linsen, Minze, Mozzarellakugeln,
Basmatireis, Feldsalat
-vegan ohne Mozzarella möglich-*

Alle Bowls wahlweise mit:

- Erdnussdressing e,g,h
- Zitronen-Schmanddressing g
- Gorgonzola - Dressing g
- veganes Tomatendressing

FLEISCH

Kerls Schnitzel a,c,g 18,50€
*zwei panierte Schweinerückenschnitzel
mit Champignons in Rahmsauce g,i,12
dazu Steakhouse Pommes*

Kerls Currywurst i,j,6 10,50€
*„Kerls Bratwurst“ mit Currysoße
dazu Steakhouse Pommes*

Roastbeef g,l 23,50€
*Tomatensalsa dazu Grillgemüse und
Röstkartoffeln*

Flammkuchen Gyros-Art a 9,90€
*mit Zwiebeln, Speck 1
Gyros, Kirschtomaten und Tzatziki g*

Isang Burger g 14,50€
*BBQ Burger vom Rind a,j,6 mit Grillbacon 1
Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Salat
dazu Steakhouse Pommes*

Grünkohl deftig- 12,00€
*wahlweise mit Bregenwurst
oder Kassler
dazu Salzkartoffeln j,l*

Mettwurst Brot a,c,j,l 8,50€
*Graubrot belegt mit Mettwurst
dazu Gewürzgurke
+ zwei Spiegeleier c* 2,50€

VEGETARISCH & VEGAN

Flammkuchen a,g 9,00€
mit gegrillter Aprikose g
*rote Zwiebeln
Frühlingszwiebeln und Büffelmozzarella g*

Gemüsecurry mit Kokosmilch g,l,1 12,00€
*mit rustikalem Gemüse aus Pastinake
gelbe und orangene Möhren, Sellerie, Topinambur
rote Zwiebeln
dazu Basmatireis und goldgelb gebratener Tofu f
-vegan-*

ALLERGENE, ZUSATZSTOFFE

- a)glutenhaltiges Getreide b)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse c) Eier & Eierzeugnisse d)Fisch & Fischerzeugnisse
e)Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse f) Soja & Sojaerzeugnisse g)Milch & Milcherzeugnisse; Lactose h)Schalenfrüchte (Nüsse) i) Sellerie &
Sellerieerzeugnissej) Senf & Senferzeugnisse k) Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
l) Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg m) Lupine & Lupinenerzeugnissen)Weichtiere (Molusken) & Weichtiererzeugnisse
1)mit Konservierungsstoffen 2)mit Geschmacksverstärker 3)mit Anti-Oxidationsmitteln 4)mit Farbstoffen 5)mit Phosphat
6)mit Süßungsmitteln 7)koffeinhaltig 8)chininhaltig 9) geschwärzt10)Phenylalanin Quell 11)Nitrat 12)Alkohol

FISCH

Zanderfilet a 21,50€

*Rotweinbutter g,12
Pastinakenwurzel­püree g und dazu
Kräuterkartoffeln g*

Wildlachsfilet a 22,50€

*mit Honig und schwarz-weißer Sesamglasur |
auf asiatischer Sauce dazu Zuckerschotengemüse
und Kurkuma Tagliatelle*

Isang Fischburger a 16,50€

*Wildlachsburger mit Sour Creme g, Mangochutney
Tomaten, Gurken und Blattsalat
dazu Steakhouse Pommes*

Bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht
am Salatbuffet.

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten
haben, sprechen Sie bitte unser
Servicepersonal an.

DESSERT

Grenadineapfel 4 mit Whiskey 12 6,50€

*dazu Vanilleeis g, Karamelsauce g und
Karamelchips g*

Himbeersorbet 12 9,50€

*mit Schokoladenbrownie a,c,g
dazu Birnenragout und Rotkohlchips*



ALLERGENE, ZUSATZSTOFFE

a)glutenhaltiges Getreide b)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse c) Eier & Eierzeugnisse d)Fisch & Fischerzeugnisse
e)Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse f) Soja & Sojaerzeugnisse g)Milch & Milcherzeugnisse; Lactose h)Schalenfrüchte (Nüsse) i) Sellerie &
Sellerieerzeugnissej) Senf & Senferzeugnisse k) Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
l) Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg m) Lupine & Lupinenerzeugnissen)Weichtiere (Molusken) & Weichtiererzeugnisse
1)mit Konservierungsstoffen 2)mit Geschmacksverstärker 3)mit Anti-Oxidationsmitteln 4)mit Farbstoffen 5)mit Phosphat
6)mit Süßungsmitteln 7)koffeinhaltig 8)chininhaltig 9) geschwärzt10)Phenylalanin Quell 11)Nitrat 12)Alkohol