

— *Isaak's* —  
**LUNCH**

FRESH FOOD & DRINKS

12 bis 15 Uhr

**Karotten-Ingwer-Suppe.....8**

sämige aromatisierte Suppe &  
Paprikapulver  
- *veggie* -

**Blumenkohl „Cupcake“ .....10**

Tahinisauce, mariniertes Friséesalat &  
Granatapfelkerne  
- *veggie, raffiniert* -

**„Mezze“ .....10**

Sakuska - siebenbürgisches  
Paprikagemüse, mariniertes  
Salat & gebrannte Aubergine  
- *veggie* -

**„Pulled Rabbit“ .....10**

geschmorte & gezupfte  
Kaninchenkeule (warm), Safran-Dip,  
Salat & „Isaak's Pommes Dipper“

**Caesar Salad - TLA Style.....14**

Maishähnchenbrust, gekochtes Ei,  
Römersalatherzen, Parmesanhobel &  
original Caesars Dressing

**Bouillabaisse.....10**

„Isaak's Klassiker“  
provenzalische Fischsuppe &  
viel Gemüse

**Doradenfilet a la plancha.....12**

Grünkohl-Linsen-Chili-Risotto  
& Basilikum-Pesto

**Spanferkel Porchetta.....14**

gefüllt, gerollt, geschmort  
Miso-Schmor Sauce, & Wasabi-  
Kartoffelpüree

**„GARDEN“ Burger.....14**

100% BIO, 100% dry aged Rind  
BBQ Spezielsauce, Speck, Zwiebel,  
Gurke, Tomate, Salat &  
Ciabattabrötchen

**Dessert & Eis vom Bauernhof**

**Ofenfrische Tarte Tatin.....6**

**„NOPI“ Orangentarte.....6**

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., einem Körbchen mit frisch  
gebackenem Brot, spanischem Olivenöl, feinstes Maldon Sea Salt & Bedienung.  
Wir bieten eine Extrakarte für Allergiker.

*Folgen Sie uns auf facebook & instagram!*  
*@isaaksgarden*

— *Isaak's* —

# DINNER

FRESH FOOD & DRINKS

18 bis 21 Uhr

## DISHES TO SHARE – TEILEN & GENIEßEN

### **Süßkartoffel-Kokos-Suppe.....8**

sämige, aromatische Suppe &  
Chorizo Chip

- *veggie möglich* -

### **“Nopi” Original Burrata.....14**

gebratener grüner Spargel, Oliven,  
Rauke, Koriandersamen

- *veggie* -

### **Blumenkohl „Cupcake“.....14**

Tahinisauce, Rote Bete, Humus  
Friséesalat, Granatapfelkerne

- *veggie, raffiniert mit Lavendel* -

### **Lachsforellen-Tatar.....14**

gebeizter Curry-Lachs, Avocado-Salsa,  
Gin-Crème & Süßkartoffelwaffel

### **Vitello tonnato „ART“.....14**

Kalbsschnitzel & Thunfisch-Sashimi  
& klassische Vitellosauce

### **Oktopus gegrillt.....14**

mediterraner, lauwarmer Kartoffelsalat,  
schwarze Oliven, Tasty Tomaten &  
frische Kräuter

### **Jakobsmuscheln & Boudin Noir....14**

mediterraner, lauwarmer Kartoffelsalat,  
schwarze Oliven, Tasty Tomaten & frische  
KräuterHauptspeisen

### **3 Gänge als „GARDEN“ Menü.....45**

- *Klassiker, Hauptgang & Dessert* -

## HAUPTSPEISEN

### **Caesar Salad - TLA Style.....16**

Maishähnchenbrust, gekochtes Ei,  
Römersalatherzen, Parmesanobel  
& original Caesar-Dressing

### **Loup de mer.....26**

Ganzer Fisch - a la Plancha  
Pak Choi & frische Kräuter

### **Geschmorte Kalbsbäckchen.....26**

Schmorgemüse, kräftige Bratensauce  
& Wasabi-Kartoffelstampf

### **Rosa Lammrücken.....30**

Irisches Lammcarré im Ofen gegart,  
Haselnuss-Kruste, Rote Bete-Risotto &  
Petersilien-Pesto

> Seite 2

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., einem Körbchen mit frisch  
gebackenem Brot, spanischem Olivenöl, feinstes Maldon Sea Salt & Bedienung.

Wir bieten eine Extrakarte für Allergiker.

*Folgen Sie uns auf facebook & instagram!*  
*@isaaksgarden*

— *Isaak's* —  
**DINNER**

FRESH FOOD & DRINKS

18 bis 21 Uhr

**Kalbs Tomahawk.....34**

XL Euro 34, XXL für 2 Euro 40

Dry aged Fleisch, gegrillt,  
Café de Paris Butter, Grill-Karotten  
& "Die N°1 GARDEN" Trüffel Chips

**DESSERT & KÄSE**

**„Nopi“ Orangentarte.....8**

& Orangensorbet

**¼ nach 9: Käse & Wein.....9**

0,1l Wein & kleine feine Käseauswahl

**3 Gänge als „GARDEN“ Menü.....45**

– Klassiker, Hauptgang & Dessert –

BEISPIEL

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., einem Körbchen mit frisch  
gebackenem Brot, spanischem Olivenöl, feinstes Maldon Sea Salt & Bedienung.

Wir bieten eine Extrakarte für Allergiker.

*Folgen Sie uns auf facebook & instagram!*  
*@isaaksgarden*