

— *Isaak's* —
LUNCH

FRESH FOOD & DRINKS

12 bis 15 Uhr

Shakshuka „TLA Style“8 geschmortes Paprikagemüse, schwarze Oliven, Frühlingslauch, orientalisch gewürzt & Bio Hühnerrei - veggie -	Makrele á la Plancha12 ganzer Fisch kurz gebraten, Spargel-Risotto & Tomaten-Vinaigrette - leicht & raffiniert -
„Power Bowl“12 Quinoa, Bulgur, Kirschtomaten, Babyspinat, Romanasalat, Rote Bete, Radieschen, gebratene Garnelen & Wasabi-Tofu-Creme - veggie möglich -8	Spargel-Lachs-Carbonara12 NordicLachs, Pasta, Spargelgemüse, Kirschtomaten, frischer Blattspinat & Rahmsauce - veggie möglich -9
Caesar Salad „NYC Style“12 Maishähnchenbrust, Harissa, gekochtes Ei, Römersalatherzen, Parmesanhobel & original Caesar's Dressing - veggie möglich -9	„Otto“ Köfte10 Lammspieße mit Taboulé & Limetten-Minz-Joghurt
Unsere aktuelle Weinempfehlung	„Vienna“ Spezial Burger14 zwei kleine Wiener Schnitzel, Wasabi-Hollandaise, Spargelsalat, rustikales Ciabattabrötchen & Pommes Dipper - seit 2015 -
Silvaner, Castell, Franken 2016 Glas 0,2l7 Flasche 1,0l 18	Dessert & Eis vom Bauernhof
	Mille Feuille6 frische Beeren & prima Eis

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

„Nopi“ Original Burrata (1).....14

Orangenscheiben, Oliven, Rauke,
Rote Bete Carpaccio & kandierte
Koriandersamen

„Campari Lachs“14

NordicLachs-Würfel, Campari-Wodka-
Marinade, Avocado-Salsa, Gin Crème &
Süßkartoffelwaffel

Vitello tonnato „ART“.....14

2 kleine Kalbsschnitzel, 2 kleine Thunfisch-
Teriyaki & klassische Vitellosauce

Gegrillte Jacobsmuscheln.....16

Jacobsmuscheln & Boudin Noir,
Blattspinat, Kräuter, Granat &
Erbsen-Minz-Püree

„Surf & Turf“18

zwei kleine BIO Rindermedaillons,
zwei Eismeergarnelen, Cocktailsauce,
Frühlingsalat & frische Kräuter

„GARDEN“ Menü 1-2-3.....45

– *Dishes to share, Hauptgang & Dessert* –

Unsere aktuelle Weinempfehlung

Silvaner, Castell, Franken 2016

Glas 0,2l7 Flasche 1,0l 18

HAUPTSPEISEN

Caesar Salad - TLA Style.....16

Maishähnchenbrust, Harissa, gekochtes Ei,
Römersalatherzen, Parmesanhobel,
Bacon & original Caesar's Dressing

Bachforelle á la Plancha.....24

gegrillter ganzer Fisch, Wasabi-Sauce &
Spargel-Risotto

Lammrücken (2).....28

tranchiertes Lammrückenfilet (NZ)
gegrilltes provenzalische Gemüse,
Lammjus & La Ratte Kartoffeln

Kalbs T-Bone Steak.....32

dry aged, 21 Tage am Knochen gereift,
gegrilltes provenzalische Gemüse,
Café de Paris Butter &

„Die N°1“ Trüffel Pommes Dipper

DESSERT & KÄSE

Vanille Crème Brûlée (3).....6

frische Beeren & Eis

Homemade Waldbeercreme-Biskuit.....6

Vanillecreme & Maracuja-Kokos-Sorbet

Käse von Antjes Kaaswinkel.....9

kleine feine Käseauswahl

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