

— *Isaak's* —

LUNCH

FRESH FOOD & DRINKS

12 bis 15 Uhr

Grünkohl Eintopf7 gebratene Mettenden & Gemüse	Pulled Salmon & Mezzalune12 gezupftes Lachsfilet, gefüllte Pasta & frischer Spinat
„Balagan“ Gemüseteller9 Kürbis-Koriander-Schafskäse, Rote Bete-Orangen, Auberginen, Granatapfel-Joghurt & Dips u.v.m. von unserem Buffet - <i>veggie möglich</i> -	Kabeljaufilet vom Axtschlag14 pikanter persischer Gewürzreis, Rosinen & Nüsse
7 Nürnberger Würstchen9 marktfresches Sauerkraut, Kartoffelpüree & Bratenjus	Confit de Canard14 geschmorte französische Entenkeule original Bohnencassoulet & Kartoffelpüree
Caesar Salad „NYC Style“10 vegane Cajun-BIO Maishähnchenbrust, gekochtes Ei, Parmesanobel & original Caesar's Dressing - <i>veggie möglich</i> -8	„Spanish“ N°11 Burger14 100% BIO Rindfleisch, Paprika-Relish, gegrillte Chorizo, Rustico-Brötchen, Zwiebeln, Salat, Cheddar & Pommes Dipper
Moules & Frites12 „Brüssel-Klassiker“ Weisswein-Gemüse-Fond	Dessert & Eis vom Bauernhof
„Nopi“ Original Burrata10 Rote Bete, Fencheldressing, Rucola, Kirschtomaten & kandierter Koriander	Tarte Tatin6 original französische Apfeltarte
	Schokoladenkuchen6 warm, halbflüssig
	„RÜBE“ das Original – to go Balagan – Gemüsesalateller ab9 Tagessuppe ab.....7 - <i>veggie</i> -

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

Moules et frites	14
„Brüssel Klassiker“ Miesmuscheln, Pommes frites & Mayonnaise	
“Nopi” Original Burrata	14
Rote Bete, Fenchel, Rucola, Orangen & kandierter Koriander	
Gebackenes Kalbsbries	14
„Wiener Klassiker“ frischer Rote Bete Salat, Fenchelsamen & Kerbel-Butter-Sauce	
Kaiserlachsfilet	14
“Das Beste vom Lachs“ geräuchert, Passepierre, Spinat-Vichyssoise & knusprige Süßkartoffelwaffeln	
Vitello tonnato „ART“	15
2 kleine Kalbsschnitzel, 2 kleine Thunfisch- Sashimi, klassische Thunfischsauce & Kapernäpfel	
Gegrillte Jacobsmuscheln	16
Jacobsmuscheln & original Berliner, „Feinschmecker“ Blutwurst & Kürbiscreme	
„Nopi“ Tuna Tataki	16
Tuna in Sesam, leicht angegrillt, pikantes Gurken-Avocado-Kimchi & Teriyaki Sauce	

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Seeteufelfilet	26
Kräuterkruste überbacken, orientalisches Perlgraupen-Risotto & grüne Sauce	
Confit de Canard	24
geschmorte Entenkeule, Entenwurst, original Serviettenknödel & Rotkohl	
Provenzalischer Lammlachs	26
Rückenfilet schier ohne Knochen, rosa gebraten, Kräuter der Provence & Kürbis-Kartoffelpüree	
Surf & Turf Burger Royal	29
BIO Rinderfilet rosa gebraten, Eismeer- Garnelen & Trüffel-Pommes Dipper	
Hirschkarree (NZ Qualität)	32
Wacholder-Rotweinjus, glasierte Maronen, Serviettenknödel & Blaukraut	
Sides	
„Isaak's“ Pommes Dipper	8
„OTTO“ Perlgraupen-Risotto	8
DESSERT & KÄSE	
Tarte Tatin	6
Mousse au chocolat	6
Käse von Antjes Kaaswinkel	9

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