

— *Isaak's* —
LUNCH

FRESH FOOD & DRINKS

12 bis 15 Uhr

One Pot

Grünkohl Minestrone.....8
kräftige Gemüsesuppe, Mettenden &
frische Kräuter
- *veggie möglich* -

Ziegenkäse-Pita.....10
knusprige Maispita, Picandou,
Tahini Sauce, Feldsalat, Rote Bete &
Johannisbeer-Dressing
- *veggie* -

„Garden“ Moussaka.....9
Auberginen-Paprika-Gemüseauflauf
Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse,
Kräuter, Limeten-Joghurt & Ei
- *veggie* -

Pappardelle Cinghiale.....10
Bandnudeln & Wildschwein-Bolognese,
Wacholder, Thymian & Rosmarin

Saison Spezial
Moules & Frites.....12
Muscheln & Tomatensauce, etwas
Knoblauch & kleine Portion Pommes

Plat du Jour

Gebratenes Rotbarbenfilet12
Grünkohl-Sellerie „Piperade“, krosser
Speck & Kartoffelpüree

Coq au vin12
geschmortes Maishähnchen, Gemüse-
Weißweinfond, Kräuter de Provence &
gebratene Drillinge

Burger N°19 „Vienna“.....14
2 kleine Wiener Schnitzel, BBQ Sauce,
Sandwichgurke, Rustico-Brötchen,
Salat & Pommes Dipper

Dessert & Eis vom Bauernhof

„Eton Mess-Art“6
Mascarpone, Baiser, Mandarinen &
Cointreau

„Pastéis de Nata“6
ofenfrisches Puddingtörtchen &
Zimteis

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

Ziegenkäse-Pita14
knusprige Maispita, Picandou, Serrano-
schinken, Feldsalat, Rote Bete, Feigen &
Johannisbeer-Dressing

„Crépinette“14
Perlhuhnbrust & Flusskrebse,
Feldsalat, Johannisbeer-Dressing &
Joghurt-Hummer-Mayonnaise

Vitello tonnato „ART“15
2 kleine Kalbssteaks, 2 kleine Thunfisch-
Sashimi & klassische Thunfischsauce

Geräuchertes Kaiserlachsfilet16
schwarze Linsen, Granatapfelkerne &
gebackene Süßkartoffelwaffeln

Gegrillte Langostinos.....16
mild gewürztes Sauerkraut, etwas
Knoblauch & Pastinakenpüree

Boudin Noir & Jacobsmuscheln.....16
Berlin Premium Blutwurst vom
„Chevalier de boudin noire“
3 gegrillte Jacobsmuscheln & Apfelkompott

Sides

„N° 1“ Trüffel Pommes Dipper.....8

„Isaak's“ Feldsalat.....8

“Garden” kleines Gemüse Moussaka.....12

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Steinköhlerfilet.....24
krosser Speck, Sauerkraut,
Rote Bete Sauce & Kartoffelpüree

Schnitzel „Wiener Art“26
Kalbsrückenschnitzel, BIO Qualität,
gebratene BIO Pilze, Grünkohl &
Kartoffelpüree

Geschmorte Lammhaxe26
Flower Sprouts, Bergkäse-Kartoffelpüree &
kräftiger Schmorfond

„Tel Aviv-Port“32
Filetsteak & Riesengarnelen,
frische Kräuterbutter, Zitrone, Salat,
pikante Dips & Süßkartoffelwaffeln

Für 2 Personen: Hirschkarree.....50
gebratene BIO Pilze, Grünkohl,
Kartoffelnocken & Wacholder-Gin-Sauce

DESSERT & KÄSE

„Eton Mess Art“8
Mascarpone, Baiser, Mandarinen &
Cointreau

“Pastéis de Nata”8
ofenfrisches Puddingtörtchen & Zimteis

Käse von Antjes Kaaswinkel.....9
& homemade sweet sour pickles

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