

— *Isaak's* —
LUNCH

FRESH FOOD & DRINKS

12 bis 15 Uhr

„Abu Hassan IV“9

Der beste Hummus der Stadt!
geröstete Kichererbsen, gebackener
Fetakäse & Kirschtomaten-Za'atar-Salat
(warm/kalt) - **veggie** -

„Dr. Shakshuka“ – Art10

pochierte Eier in pikanter Auberginen-
Tomatensugo, Fetakäse, Knoblauch &
Kümmel (warm) - **veggie** -

„Deli - Simple“12

BIO Geflügelfleischbällchen / Kibbeh,
weiße Bohnen-Creme, Limetten-Joghurt
& Frühlingsalat (warm/kalt) - **veggie** -

„Onza“ Schawarma14

BIO Freilandhuhn-Qualität
marinierte Kopfsalatherzen, original
„Tel Aviv“ Limonendressing, Ei, Bulgur,
Parmesan & Lavash-Brot
(warm/kalt) - **veggie möglich** -

DAILY SPECIAL

Z.B.: „Königsberger Klopse“12

Kalbfleischklößchen, Rote Bete Salat,
Kartoffelstampf & Kapernsauce

Unser **DAILY SPECIAL** wechselt täglich.

Seien Sie gespannt und lassen Sie sich
überraschen!

„Jaffa Port“14

Pasta & gebratene Garnelen
Salz Zitronen, Harissa, Knoblauch &
junger Spinat

„M25 – Meatmarket“16

Steak-Sandwich, Sabich-Gemüse,
aufgeschnittenes Rinderrückensteak &
Pommes Dipper

Dessert & Eis vom Bauernhof

Honigmond – Engelshaar6

Erdnuss-Salzkaramell-Eis
vom Milchkontor aus Wilstedt

Unser Menü ist inspiriert von einer
kulinarischen Reise durch Tel Aviv.

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

TEL AVIV TAPAS - DISHES TO SHARE

- „Abu Hassan N°1“14**
Der beste Hummus der Stadt!
Kirschtomaten-Za'atar-Salat & Koriander
- *veggie* -
- Original Burrata14**
Kirschtomaten-Za'atar-Salat, Olivenöl,
Lavash-Brot & frischer Koriander
- *veggie*-
- „Salva Vida“14**
gegrillter grüner Spargel, Ei, Sauce Choron,
Lavash-Brot & frische Kräuter
- *veggie*-
- „Deli-Simple“16**
BIO Geflügelfleischbällchen / Kibbeh
weiße Bohnen-Creme, Limetten-Joghurt &
Frühlingssalat
-*veggie möglich* -
- „Jaffa Port“18**
Pasta & gebratene Garnelen
Salzzitronen, Harissa, Knoblauch &
junger Spinat
- Vitello tonnato „ART II“18**
2 kleine Kalbsschnitzel, 2 kleine Thunfisch-
Sashimi & Thunfisch-Kapern-Emulsion,
Wildkräutersalat & Lavash-Brot

HAUPTSPEISEN - DISHES TO SHARE

- „Isaak's Oktopus“26**
gegrillter Tintenfisch, Knoblauch,
gerösteter Bimi, Petersilienwurzel,
Mandeln & grüne Erbsen-Creme
- „Gefilte Fisch“28**
Zanderfilets, Bimi, orientalischer Bulgur &
geräucherte Paprikasauce
- Hähnchen Arak-Tajine28**
BIO Hühnchen, Zwiebeln, Fenchel,
Salzzitrone, schwarze Oliven, Bulgur &
geröstete Mandeln
- Geschmorte Kalbsbäckchen.....28**
junger Spinat, Zitronen-Emulsion,
Kartoffelpüree & kräftiger Schmorfond
- Gratinierter Lammrücken32**
Zitronen-Pfeffer Crunch Topping,
mediterranes Ratatouille & Bärlauchsauce
- DESSERT & KÄSE**
- Honigmond - Engelshaar.....8**
Eis vom Milchkontor aus Wilstedt
- Geeiste Mousse au chocolat.....8**
Eis vom Milchkontor aus Wilstedt
- 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