

— *Isaak's* —

MENÜ

FRESH FOOD & DRINKS

**UNSERE MENÜVORSCHLÄGE ZUR ADVENTSZEIT 2023
VOM 01.11. BIS 22.12.2023**

BLUMENKOHL°

gebackener Blumenkohl, bestes Olivenöl, Limonensaft, Meeressalz & Granat

*

BURRATA°

gereifter Burrata, pikantes Kürbis-Linsen Curry, frische Kräuter & Kiwi-Avocado Slush

*

ORANGEN-PFEFFER LACHS

gebeizter & geflammter Fjordlachs, Orangen Pfeffer, Rote Bete Taco,
Spinat Salat, Limetten-Minze Joghurt

**

PORTOBELLO°

gefüllter & überbackener Riesenchampignon, Halloumi, weiße Bohnen Hummus
& Buchweizen Crunch

*

SCHWERTFISCH

gegrilltes Schwertfischfilet, Red Dhofar Gewürz, Safransauce, Mango,
schwarze Oliven & Urid-Dal (Zimt-Reis & Linsen)

*

ENTENBRUST

gebeizte, rosa gebratene Entenbrust, tranchiert, geschwenkter Wirsing,
gratinierte Trüffel-Polenta-Plätzchen & Preiselbeersauce

*

HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten, tranchiert, Rosenkohl, Speck, Muskat,
Knödelinos & kräftige Wachholder Sauce

*

BEEF

gegrilltes WESER BEEF Entrecôte, grüne Bohnen Gemüse, Speck,
Café de Paris Butter & getrüffelte crushed potatoes

OFENFRISCH

gebrannte Weihnachtsapfel-Tarte, Walnuss-Karamell-Sauce & Weihnachtseis

*

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Beerengrütze & Weihnachtseis

— *Isaak's* —

MENÜ

FRESH FOOD & DRINKS

Unser Preis ist wie im letzten Jahr!

PRO PERSON EURO 59,50

3 GÄNGE MENÜ

oder

3 GÄNGE VEGETARISCH° (OHNE FLEISCH)

inkl. Grand Pouchon Brot, Dipp, Olivenöl & Maldon Sea Salt
& Espresso

Wir freuen uns auf Sie & bleiben Sie gesund!

Ihr Isaak's Garden Team