



## VORSPEISE

**Tomatensuppe** 7,50€  
*mit Peperonata Tortellini g*

**Tafelspitzsülze** i,6 9,50€  
*vom Rind  
mit Radieschen Vinaigrette und  
gebuttertem Pumpernickel*

**Frisches Kartoffelrösti** a, d 9,50€  
*mit Räucherlachs  
Senf-Dill Dip*

## GRAF ISANG Salat

**mit saisonalen Salaten** 10,50€  
*Wildkräuter, Paprika, Gurken  
und Tomaten  
wahlweise dazu:*

**ländlich** a,c,g,j,1,2,4,6 4,50€  
*gebratene Hähnchenbruststreifen*

**sylter** a,b,d,j,1,6 4,50€  
*geräucherter Lachs*

**griechisch** a,j,g 4,50€  
*Hirtenkäse, Oliven, Peperoni*

**a la chef** a,c,g,j,4 4,50€  
*Schinken, Käsestreifen,  
gekochtes Ei*

## **Auswahldressing**

*Kapuziner Dressing,  
Tomatenvinaigrette,  
Vinaigrette  
oder French Dressing*

## FLEISCH

**Kerls Schnitzel** a,c,g 18,50€  
*zwei panierte Schweinerückenschnitzel  
mit Champignons in Rahmsauce g,i,12  
dazu Steakhouse Pommes*

**Kerls Currywurst** i,j,6 10,50€  
*„Kerls Bratwurst“ mit Currysoße  
dazu Steakhouse Pommes*

**Schaschlik Spieß** i,j,6 18,50€  
*Schaschlik Spieß vom Schwein  
dazu Currysauce  
und Steakhouse Pommes*

**Rumpsteak** g,l 23,50€  
*vom Grill mit Café de Paris Butter  
Bratkartoffeln, Bohnengemüse*

**Rinderroulade** a,c,i,j,12 18,50€  
*mit Rotkohl dazu  
Salzkartoffeln*

**Isang Burger** g,12,j,1 14,50€  
*BBQ Burger vom Rind a,j,6  
mit Grillbacon Tomaten, Gurke,  
Zwiebeln und Salat  
dazu Steakhouse Pommes*

**Mettwurst Brot** a,c,j,l 8,50€  
*Graubrot belegt mit Mettwurst  
dazu Gewürzgurke  
+ zwei Spiegeleier c 2,50€*

## ALLERGENE, ZUSATZSTOFFE

a)glutenhaltiges Getreide b)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse c) Eier & Eierzeugnisse d)Fisch & Fischerzeugnisse  
e) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse f) Soja & Sojaerzeugnisse g) Milch & Milcherzeugnisse; Lactose h) Schalenfrüchte (Nüsse) i) Sellerie &  
Sellerieerzeugnisse j) Senf & Senferzeugnisse k) Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse  
l) Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg m) Lupine & Lupinenerzeugnissen)Weichtiere (Molusken) & Weichtiererzeugnisse  
1)mit Konservierungsstoffen 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Anti-Oxidationsmitteln 4) mit Farbstoffen 5) mit Phosphat  
6)mit Süßungsmitteln 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig 9) geschwärtzt10) Phenylalanin Quell 11) Nitrat 12) Alkohol



## Nudelgericht

**Pasta Verde** a,c,e,g 10,50€  
mit Kräuterpesto  
-vegetarisch-

*wahlweise dazu:*

**gebratene Hähnchenbruststreifen** 4,50€

**gebratene Garnelen** 4,50€

## VEGETARISCH & VEGAN

**Gemüsecurry mit Kokosmilch** a,f,6,i 12,00€  
*mit rustikalem Gemüse aus Pastinake  
gelbe und orangene Möhren, Sellerie,  
Topinambur rote Zwiebeln  
dazu Basmatireis und goldgelb  
gebratener Tofu f  
-vegan-*

## FISCH

**Zanderfilet** a 21,50€  
*provincialesches Gemüse  
dazu Kräuterkartoffeln*

**Isang Fischburger** a,d,g,6 16,50€  
*Wildlachsburger mit Sour Creme,  
Mangochutney, Tomaten,  
Gurken und Blattsalat  
dazu Steakhouse Pommes*

Bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht  
am Salatbuffet.

## DESSERT

**Kirschragout** a,g,c,h,6 7,50€  
*2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce,  
Sahne*

**Brownie** a,c,e,h,g,6 7,50€  
*mit Himbeersorbet und Joghurtsauce*

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten  
haben, sprechen Sie bitte unser  
Servicepersonal an.

### ALLERGENE, ZUSATZSTOFFE

a)glutenhaltiges Getreide b)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse c) Eier & Eierzeugnisse d)Fisch & Fischerzeugnisse  
e) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse f) Soja & Sojaerzeugnisse g) Milch & Milcherzeugnisse; Lactose h) Schalenfrüchte (Nüsse) i) Sellerie &  
Sellerieerzeugnisse j) Senf & Senferzeugnisse k) Sesamsamen & Sesamenerzeugnisse  
l) Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg m) Lupine & Lupinenerzeugnissen)Weichtiere (Molusken) & Weichtiererzeugnisse  
1)mit Konservierungsstoffen 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Anti-Oxidationsmitteln 4) mit Farbstoffen 5) mit Phosphat  
6)mit Süßungsmitteln 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig 9) geschwärzt10) Phenylalanin Quell 11) Nitrat 12) Alkohol