

<u>SUPPEN</u>		FLEISCH	
Tomaten-Karottencremesüppchen a, g, d <b>9,00€</b> Tortellini mit Ricotta-Füllung		<b>2 Rinderrouladen</b> i, j, 1 Rotkohl, Kartoffeln	26,50€
<u>Vorspeisen</u>		Rumpsteak a, g vom Rind, Pfeffersoße, Kräuterbutter,	33,50€
Mozzarella mit Kirschtomaten a, g, j In Kräuter Vinaigrette	13,50€	Prinzessbohnen, Bratkartoffeln	22.006
Baguette		Geschnetzeltes Züricher "Art" a, c, g von der Pute, Champignons in Rahm, Kartoffelrösti	22,00€
Carpaccio vom Angusrind a, g Rucola, Parmesan, Knoblauch	14,50€	Kerls Currywurst 1,2,4, 6	13,00€
Baguette		"Kerls Bratwurst" mit Currysoße Steakhouse Pommes	
GRAF ISANG Landbrot a, g garniert mit frischer Salatvariation wahlweise:		Holzfäller Steak	20,00€
"Kerls" Mettwurst I, 11	11,50€	zwei "Juke" Nackensteaks vom Grill, Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Dip,	
Schinken I, 11	11,50€	Bratkartoffeln	
Strammer Max a, c, j, l Graubrot belegt mit Mettwurst dazu Gewürzgurke, zwei Spiegeleier c	14,50€	"Kerls" Schnitzel a, c, g zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit Champignons in Rahmsauce dazu Steakhouse Pommes	19,50€
Graf Isang Salat Wildkräuter, Möhren, Gurken, Tomate Krautsalat, Ei-Baguette Vinaigrette j, 6 French Dressing j, 6, c	<b>14,50€</b> en,	"Isang Burger" a, g, i, j, 6, 11 BBQ Burger vom Rind mit Grillbacon, Tomaten, Gurke, Schmorzwiebeln, Chesterkäse und Salat, Steakhouse Pommes	17,80€
Tomaten Vinaigrette j, 6  Balsamico Vinaigrette j, 6  - mit 3 Garnelen  - mit gegrillter Putenbrust  - mit Schinken und Käse	5,40€ 5,40€ 5,40€	"Chili-Cheese Burger" a, g, i, j, 6, 11 BBQ Burger vom Rind mit Cheddar Cheese Jalapeños (scharf) und Salat Steakhouse Pommes	<b>17,80€</b> e Sauce,

## ALLERGENE, ZUSATZSTOFFE

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



Nude	lgerichte	vegetarisch

Bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht am Salatbuffet.

Tagliatelle al Pomodoro a, g

15,50€

Pikant-Tomaten-Chili-Basilikumsoße mit Italienischen Burratakäse

-vegetarisch-

**DESSERT** 

Gnocchi in Kräuterpesto a, c, g \* 14,50€

.**4,50€** Stracciatella Parfait 4,12, g

8,50€

mit einer Sahnesauce, Schmorgemüse

Dazu marinierter Obstsalat, Karamellsoße

Sahne, Hippengebäck

Wahlweise dazu:

\*Filetstreifen

6,50€

16,00€

Grütze von Sommerbeeren 12, a, c, g

10,00€

mit Vanilleeis und Sahne

Gemüsecurry mit Kokosmilch a,f,6,i

mit rustikalem Gemüse aus Pastinake, gelbe und orangene Möhren, Sellerie, Topinambur, rote Zwiebeln

dazu Basmatireis

Affogato al caffé 12, a, c, g

Espresso-Dessert mit Vanilleeis

mit Sahne

6,00€

5,00€

**FISCH** 

Fisch-Grillteller 26,50€

Zanderfilet, Lachs, Garnele d, g

provenzalisches Gemüse, Kräuterbutter

Basmatireis

Flammkuchen

Elsässer "Art" a, g, 11 14,50€

mit Zwiebeln, Speck, Rucola, klassisch

Mailänder "Art" 14,50€

Tomaten-Mozzarella, Basilikum-Pesto

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## ALLERGENE, ZUSATZSTOFFE

e) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse f) Soja & Sojaerzeugnisse g) Milch & Milcherzeugnisse; Lactose h) Schalenfrüchte (Nüsse) i) Sellerie & Sellerieerzeugnisse j) Senf & Senferzeugnisse k) Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse

I) 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