

## Unsere Empfehlung zur Enten- & Gänsezeit....

ab dem  
7.11.2025

Gänsekraftbrühe mit Flädle a, c, g, i, 2  
**8,50 €**

\*\*\*

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust  
Feldsalat, Kartoffeldressing j, L, 2, 6, 11  
**16,50 €**

\*\*\*

Gänsekeule  
Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelklöße & Rosenkohl a, c, g, h, i, 2, 6, 12  
**39,50 €**

\*\*\*

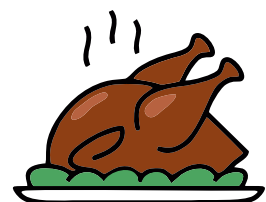
Gänsebrust  
Bratapfel, Rotkohl & Rosenkohl, Kartoffelklöße o, c, g, h, i, 2, 6, 12  
**41,50 €**

\*\*\*

Halbe Ente  
Bratapfel, Rotkohl & Rosenkohl, Kartoffelklöße o, c, g, h, i, 2, 6, 12  
**34,50 €**

\*\*\*

Marzipan-Bratapfel, Rosinen, Vanilleeis,  
Schokoladensauce a, c, e, g, h, 1, 4, 6, 12  
**8,50 €**



Graf Rang



## SUPPEN

Kürbissuppe g 9,00€  
vom Hokkaido

## Vorspeisen

Kürbissalat „süß-sauer“ a, g, j 13,50€  
mit 3 Garnelen, Baguette

**Carpaccio vom Angusrind** a, g 14,50€  
Rucola, Parmesan  
Knoblauch, Baguette

**GRAF ISANG Landbrot** a, g

wahlweise:

„Kerls“ Mettwurst l, 11 11,50€  
Schinken l, 11 11,50€

**Strammer Max** a, c, j, l 14,50€  
Graubrot belegt mit Mettwurst  
dazu Gewürzgurke,  
zwei Spiegeleier c

**GRAF ISANG Salat vom Buffet** 15,00€

Stellen Sie sich ihren Lieblingssalat  
am Buffet zusammen

Vinaigrette j, 6  
French Dressing j, 6 c  
Tomaten Vinaigrette j, 6  
Balsamico Vinaigrette j, 6

Toppings:

- mit 3 Garnelen 5,50€
- mit Putenbrust 5,50€
- mit Schinken und Käse 5,50€

## FLEISCH

Rinderrouladen i, j, 1 26,50€  
Rotkohl, Kartoffeln

**Rumpsteak oder Huftsteak** a, g, 6 34,00€  
vom Rind, Pfeffersoße, Kräuterbutter  
Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

**Kerls Currywurst** 1,2,4, 6 13,50€  
„Kerls Bratwurst“ mit Currysoße  
dazu Steakhouse Pommes

„Chili-Cheese Burger“ a, g, i, j, 6, 11 17,80€  
BBQ Burger vom Rind mit Cheddar Cheese Sauce,  
Jalapeños (scharf) und Salat  
Steakhouse Pommes

„Isang Burger“ a, g, i, j, 6, 11 19,80€  
BBQ Burger vom Rind a,j,6  
mit Grillbacon, Tomaten, Gurke,  
Zwiebeln und Salat  
dazu Steakhouse Pommes

„Kerls“ Schnitzel a, c, g 19,50€  
zwei panierte Schweinerückenschnitzel  
dazu Steakhouse Pommes  
wahlweise:  
- mit Champignons in Rahmsauce g  
- mit feuriger Balkansauce 1, 6, 2

**Bregenwurst** 1,2,4,g 15,00€  
Grünkohl, Kartoffeln, Senf  
-wahlweise auch mit Kassler

**Minihaxen** 11 16,50€  
Sauerkraut, Jus, Kartoffeln

## 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) geschwärzt10) Phenylalanin Quell 11) Nitrat 12) Alkohol



### Nudelgerichte vegetarisch

**Spaghetti aglio, olio peperoncino** a, g 14,50€

Tomate, Peperoni, Knoblauch, Parmesan

Topping:

3 Garnelen 5,40€

-vegetarisch-

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

mit Sahnesauce, Schmorgemüse

**Gemüsecurry mit Kokosmilch** a,f,6,i 16,50€

mit rustikalem Gemüse aus Pastinake,

gelbe und orangene Möhren, Sellerie,

Topinambur, rote Zwiebeln

dazu Basmatireis

### FISCH

**Lachsschnitte** d, g 24,50€

gratiniert, auf Chutney Cream,

Kürbisgemüse, sautierte Früchte,

Basmatireis

### Wild

**Wildragout** a, c, i, a, 6 24,50€

Preiselbeersoße, Birne,

Rotkohl, Serviettenklöße

### Flammkuchen

**Elsässer „Art“** a, g, 11 14,50€

mit Zwiebeln, Speck, Rucola, klassisch

**Kürbis-Flammkuchen** a, g, 6 14,50€

Kürbis, Birne, Mozzarella, rote Zwiebeln

Bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht  
am Salatbuffet.

### DESSERT

**Moccaparfait** 4, 12, g 7,50€

mit Mandarinensalat, Hausgebäck

**Pancake** 12, a, c, g 7,50€

mit Apfel- Zimt, Vanilleeis und Sahne

**Affogato al caffè** 12, a, c, g 5,00€

Espresso-Dessert mit Vanilleeis

mit Sahne 6,00€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

#### 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) geschwärzt10) Phenylalanin Quell 11) Nitrat 12) Alkohol