



SUPPEN

Rote Beete Cremesuppe g 9,00€
mit Rauchfisch auf Pumpernickel a, g, d

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio a, g, j 14,50€
mit Rucola und Burrata
Baguette

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

GRAF ISANG Landbrot a, g
garniert mit frischer Salatvariation
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 a, g, 34,00€
vom Rind, Pfeffersoße, Kräuterbutter
Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

Asia Geschnetzeltes a, c, f, 6 21,00€
von Gans, Ente und Pute, in Sojasauce
mit Sprossen und Keimlingen geschwenkt
Basmatireis, gebackene Ananas
Preiselbeeren

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

Bregenwurst 1,2,4,g 16,00€
Grünkohl, Kartoffeln, Senf
-wahlweise auch mit Kassler

„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 20,50€
zwei panierte Schweinerückenschnitzel
dazu Steakhouse Pommes
wahlweise:
- mit Champignons in Rahmsauce g
- mit feuriger Balkansauce 1, 6, 2

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) & Weichtierzeugnisse
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

Schwabenteller a, c, g 15,50€
hausgemachte Spätzle mit Käse in Rahm
garniert mit sautierten Champignons*

wahlweise dazu:

Scaloppine vom Schwein a 6,50€

Scaloppine von der Pute a 6,50€

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

Fischteller d, g 26,50€
*Lachs, Zander und Garnele vom Grill, auf
Basmatireis, Schmorgemüse,
geschmolzenen Tomaten, Kräuterbutter*

Wild

Wildragout a, c, i, a, 6 24,50€
*Preiselbeersoße, Birne,
Rotkohl, Serviettenknödel*

Flammkuchen

Elsässer „Art“ a, g, 11 14,50€
mit Zwiebeln, Speck, Rucola, klassisch

Gyros „Art“ a, g, 6 15,50€
*mit Zwiebeln, Gyros, Kirschtomaten
Tzatziki*

Mailänder „Art“ 14,50€
Tomaten-Mozzarella, Basilikum-Pesto

**Bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht
am Salatbuffet.**

DESSERT

Apfelbeignets a, c, g, 6 7,50€
mit Vanilleeis

Pflaumengrütze c, g, 6 7,50€
mit Topfenschaum

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