



Abendkarte ab 17.00 Uhr

SUPPEN

Tomaten-Karottencremesüppchen ^g 8,50€
mit Ingwer, Peperonata-Teigtaschen ^a

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind ^{a, g} 14,50€
Rucola, Parmesan, Knoblauch,
Baguette

Mozzarella mit Kirschtomaten ^{a, g, j} 13,50€
in Kräuter-Vinaigrette
Baguette

GRAF ISANG Bowl 12,50€
Wildkräuter, Möhren, Gurken,
Tomaten, Krautsalat, Ei
Vinaigrette ^{j, 6},

French-Dressing ^{j, 6, c}

Tomaten-Vinaigrette ^{j, 6},
Balsamico-Vinaigrette ^{j, 6}

- mit 3 Garnelen ^a 5,50€

- mit gegrillter Putenbrust ^a 5,50€

- mit Schinken und Käse ^{g, 11} 5,50€

FLEISCH

Rumpsteak^{a, g} 29,50€
Geschmorte Zwiebeln,
Kräuterbutter, Bohnengemüse,
Bratkartoffeln

Rinderrouladen ^{i, j, 1} 26,50€
Rotkohl, Kartoffeln

Kerls Bauernschmaus ^{g, j, 6, 11} 21,50€
Currywurst, Nackensteak, Bifteki, marinierte
Spareribs, BBQ-Sauce, Kräuterbutter
Steakhouse-Pommes

„Kerls“ Schnitzel ^{a, c, g} 19,50€
zwei panierte Schweinerückenschnitzel
mit Champignons in Rahmsauce,
Steakhouse-Pommes

Crispy Chicken Burger ^{a, c, g} 18,50€
von der Pute in Cornflakes-Panade,
Sour-Creme, Ananas Chutney, Mozzarella,
Steakhouse-Pommes

Pulled Pork Burger ^{a, 6} 19,80€
gezupftes Schweinefleisch, BBQ-Sauce,
Tomate, Gurke, Steakhouse-Pommes

GRAF ISANG Landbrot ^{a, g}
garniert mit frischer Salatvariationen
mit „Kerls“ Mettwurst ^{1, 11} 11,50€
mit Schinken ^{1, 11} 11,50€

Strammer Max ^{a, c, j, l, 11} 14,50€
Graubrot belegt mit Mettwurst
dazu Gewürzgurke,
zwei Spiegeleier ^c

Kerls Currywurst ^{1, 2, 4, 6} 13,00€
„Kerls Bratwurst“ mit Currysoße
dazu Steakhouse-Pommes

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



Abendkarte ab 17.00 Uhr

Nudelgerichte

Tagliatelle al Pomodoro a, g **14,50€**
mit pikanter Tomaten-Chili-Basilikum-Sauce,
italienischer Burrata

-vegetarisch-

wahlweise dazu:

Scaloppine vom Schwein **5,50€**

Scaloppine von der Pute **5,50€**

Gemüsecurry mit Kokosmilch a,f,6,i **14,80€**
*mit rustikalem Gemüse aus Pastinake,
gelben und orangen Möhren, Sellerie,
Topinambur, rote Zwiebeln
Basmati-Reis*

FISCH

Zanderfilet d, g **25,00€**
*provenzalisches Gemüse, Kräuterbutter
Basmati Reis*

Flammkuchen

Gyros „Art“ a, g, 11 **14,50€**
*mit Zwiebeln, Speck, Gyros, Kirschtomaten,
Tzatziki*

Mailänder „Art“ a, g **12,50€**
Tomaten-Mozzarella, Pesto, Basilikum

Bedienen Sie sich bitte zu jedem Hauptgericht
am Salatbuffet.

DESSERT

Stracciatella Parfait 4, 12, g **8,50€**
*dazu marinierter Obstsalat, Karamellsoße,
Sahne, Hippengebäck*

Grütze von Sommerbeeren 12, a, c, g **7,50€**
mit Vanilleeis und Sahne

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 & 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