

Vorspeisen

SPAGHETTINI SPUNTINO | 12.50

Ein „Mini-Häppchen“ Frische Pasta
Garnelen-Hummersauce | Kleine & feine Skrei Filets

FLAMBIERTE FOIE GRAS | 15.50

80gr. französische Gänseleber | Mango & Passionsfrucht
Karamellisierte Butter | geröstetes Weißbrot

Hauptspeisen

SKREI FILET | 34.50

220gr. gebratenes Winterkabeljau Filet
Weißwein-Schalotten Sauce | Mandeln
Bimi Brokkoli | Lucas Lyoner Kartoffeln

TRÜFFELPASTA | 25.50

Frische Fettuccine | Frisch gehobelter Trüffel
Trüffelrahm | Feinschmecker Pilze | Parmesan

REHBRATEN | AUS DER KEULE | 32.50

220gr. Feinstes Reh von Josef Maier
Viel Sauce | Apfelkompott
Hausgemachter Rotkohl & Kartoffelklöße

„DAT GÄNSERICH“ | 34.50

280gr. Brust oder Keule | Gänsesauce | Zwetschgen
Hausgemachter Rotkohl & Kartoffelklöße

IKARUS KLASSIKER

— Mediterrane Küche —

VORSPEISEN

KÜGELCHEN 	9.50
„Eine Kleinigkeit“ Mini-Mozzarella mit Pistazienpesto, Zitronenöl & marinierten historischen Tomaten	
GARTENSALAT 	9.50
Grüne Blattsalate mit Balsamico Dressing, Gurke, Tomate, Granatapfel & Croûtons	
LACHS BOUCHETTE	10.50
„Ein Häppchen“ geflammtes Premium Lachstatar mit Avocado, Dijon-Senf, Creme Frâiche & Orange	
BEEF CARPACCIO	15.50
80gr. aromatisch gebeiztes Prime Beef Filet mit marinierter Balsamico-Rauke & Parmesan	
VITELLO TONNATO	16.50
80gr. Rosa Rücken vom Premium Kalb auf feiner Tonnato-Sauce mit Rettich & Relish	
DIE IKARUS-GARNELENPFANNE	16.50
5 aufgeschnittene Garnelen aus der Pfanne mit Safranbutter, Kirschtomaten, Zitronen, mediterranen Kräutern & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	
DIE 5 ZUM TEILEN	34.50
I. KÜGELCHEN II. LACHS BOUCHETTE	
III. BEEF CARPACCIO IV. VITELLO TONNATO	
V. DIE IKARUS-GARNELENPFANNE	

PASTA

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB 	16.50
Chittara-Spaghetti in würziger Aglio & Olio Sauce mit Tomaten, Schalotten, Oliven & Mozzarella	
PENNE all' ARRABBIATA 	16.50
Penne in feinfruchtiger Chili-Passata-Sauce mit Parmesan, Mozzarella & Kirschtomaten	
FETTUCCINE all' CREMA DI FUNGHI 	16.50
Bandnudeln in cremiger Champignon-Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen & Parmesan	
DIE IKARUS LACHS PASTA	18.50
Bandnudeln in aromatisch cremiger Lachs-Wermuth-Rahmsauce & Parmesan	
EXTRAS NACH WAHL	
(nur in Verbindung mit unseren Pasta-Speisen)	
MIT 120 gr. KNUSPER HENDL	+ 8.50
MIT 120 gr. BEEF	+ 8.50
MIT 120 gr. GARNELEN	+ 8.50
MIT 100 gr. LACHSFILET	+ 8.50


HAUPTSPEISEN

Linsen-Süßkartoffel-Curry 	19.50
200gr. Veganes Curry, fruchtig & aromatisch mit Kokoscreme, Mandeln & Minze	
PREMIUM LACHSFILET	22.50
200gr. schonend gedämpftes Lachsfilet mit Schmortomaten & Safran-Zitronenbutter	
GAMBERONI alla PLANCHA	27.50
7 Salzwasser-Riesengarnelen vom Grill mit Olivenöl, Zitrone & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	
BEEFSTEAK CAFÉ de PARIS	27.50
300gr. Prime Beef Rumpsteak vom Grill mit Schmorzwiebeln & Café de Paris Butter-Sauce	
WIENER BACKHENDL 220gr. 2 Stk.	19.50
ALS KLEINES HENDL 120gr. 1 Stk.	14.50
In Butterschmalz gebackenes Freiland Hähnchenbrustfilet mit Zitrone & Honig-Senf	
MIT PREISELBEEREN	+ 2.50
MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	+ 3.50
BEILAGEN NACH WAHL	
(nur in Verbindung mit unseren Pasta- & Hauptspeisen)	
I. KLEINER GARTENSALAT	+ 6.50
II. MEDITERRANER SPINAT	+ 6.50
III. CREMIGES-KNOBLAUCH-KARTOFFELPÜRREE	+ 6.50
IV. PREMIUM POMMES	+ 6.50
V. GEBRATENE WALDPILZE	+ 6.50

Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung, Visa, MasterCard, EC-Karte sowie Apple Pay.

DESSERT

GELATO DELIZIOSO	10.50	TIRAMISÙ	10.50	SORBETTO & GELATO Nach Wahl	KUGELN
Vanille & Mascarponecreme Eis mit gerösteten Erdnüssen, Karamell & warmer Callebaut-Schokoladen-Sauce		Geschichtetes Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Espresso, Kakao & Amarena Kirschen		Limone Cassis Mango Mascarpone Tahiti-Vanille mit Fruchtsauce & Topping	1 5.00 2 8.50 3 10.50

 Vegetarisch. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene.

IKARUS GETRÄNKE

— Mediterrane Küche —

APERETIF

0.1l Glas | 0.75l Flasche

„Spumante Bianco“ Valdobbiadene	7.50 35.00
Martini Bianco & Rosso	5 cl 5.50
Aperol Spritz	0.25l 8.50
Hugo Classico mit Minze Mit...% Ohne...%	0.25l 8.50
Lillet Wild Berry Mit Beeren & Minze	0.25l 8.50
Campari Soda Tonic Orange Maracuja	0.25l 8.50
Bellini CON GHIACCO – AUF EIS! Frischer weißer Pfirsich & Chardonnay-Secco	0.25l 8.50
Cranberry Spritz Cointreau Secco Cranberry Saft Rosmarin frische Orange	0.25l 8.50
Bombay Gin 5cl & Premium Tonic	0.25l 9.50

KAFFEE & TEE

Espresso Espresso Doppio	2.50 4.00
Kaffee Crema	3.50
Cappuccino Latte Macchiato	4.50
Assam Earl Grey Pfefferminze Kamille	3.50

BIERE

Veltins Pils Landbier Fränkisch Dunkel	0.3l 3.50
Radler Alster Pils & Cola	0.3l 3.50
Fränkisch Dunkel & Cola	0.3l 3.50
Veltins Pils 0,0% Radler 0,0%	0.33l 4.00
Maisel's Weissbier Original Alkoholfrei	0.5l 6.00
Birra Moretti	0.33l 4.50

OFFENE WEINE

0.1l | 0.2l | 0.5l

Weiss

Pinot Grigio Anselmi Venezien	5.00 8.50 20.50
Chardonnay Anselmi Venezien	5.00 8.50 20.50

Rosé

Rosa Anselmi Venezien	5.00 8.50 20.50
---------------------------	---------------------

Rot

Montepulciano Ca del Moro Apulien	5.00 8.50 20.50
---------------------------------------	---------------------

Weitere Weine bieten wir Ihnen
gerne auf unserer Weinkarte an!

WASSER

0.25l Flasche | 0.75l Flasche

Acqua Morelli Fonti Bauda Quelle Italien	
Naturale	3.00 7.50
Frizzante	3.00 7.50

FRISCH & SPRITZIG OHNE %

Coca-Cola Original Cola Light	0.2l 2.50
Fritz Limo Orange Zitrone Misch Masch	0.33l 4.00
Fritz Schorlen BIOLOGISCHER ANBAU Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb	0.33l 4.00
Fritz Anjola BIOLOGISCHER ANBAU Ananas-Limetten-Schorle	0.33l 4.00
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l 3.50

DIGESTIVE

Grappa Diverse Sorten	4cl <u>ab</u> 4.50
Obstbrand Diverse Sorten	4cl <u>ab</u> 4.50
Fernet Branca	4cl 4.50
Bailey's Amaretto Limoncello Sambuca	4cl 4.50
Ramazzotti Averna	4cl 4.50
Chivas Regal Cognac V.S. Carlos Brandy	4cl 7.50