IKARUS
— Mediterrane Küche —

KREATIVE

Vorspeisen

Pfifferlings Cremesuppe | 7.50
Kleine Suppe im „Tässchen“ | Feine Pfifferlinge

Handvoll | 10.50
80gr. Gebratene Pfifferlinge | Parmesan
Schalotten | San Daniele Schinken

Holländischer Matjes | 10.50
100gr. Extra Zartes Doppelfilet | Handfiletiert
Pfannenkartoffeln | Apfel | Zwiebel | Sauce
Als Hauptspeise | 2 Doppelfilets | 19.50

Hauptspeisen

Stracotta Pasta & Pfifferlinge | 22.50
Frische Orecchiette | Salbei-Butter | Parmesan
Beef-Braten Ragú | Gebratene Pfifferlinge

Scaloppine vom Landschwein | 25.50
220gr. Dünnes Duroc Filet | Rahm & Jus
Gebratene Pfifferlinge | Pfannenkartoffeln

Heimisches Waller | 25.50
260gr. Gebratenes Wels Filet | Dijon-Butter
Gebratene Pfifferlinge | Pfannenkartoffeln

IKARUS
— Mediterrane Küche —

KLASSIKER

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
8ogr. 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
Vanille & Mascarponecreme Eis mit gerösteten Erdnüssen, Karamell & warmer Callebaut-Schokoladen-Sauce

TIRAMISÙ 10.50
Geschichtetes Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Espresso, Kakao & Amarena Kirschen

SORBETTO & GELATO | Nach Wahl

	KUGELN
Limone | Cassis | Mango |	1 | 5.00
Mascarpone |Tahiti-Vanille	2 | 8.50
mit Fruchtsauce & Topping	3 |10.50

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

IKARUS — Mediterrane Küche — GETRÄNKE

APERETIF

0.1l Glas | 0.75l Flasche

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

KAFFEE & TEE

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

BIERE

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

OFFENE WEINE

0.1l | 0.2l | 0.5l

Weiss

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

Rosé

Rosa I Anselmi I Venezien	5.00 I 8.50 I 20.50

Rot

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

Weitere Weine bieten wir Ihnen gerne auf unserer Weinkarte an!

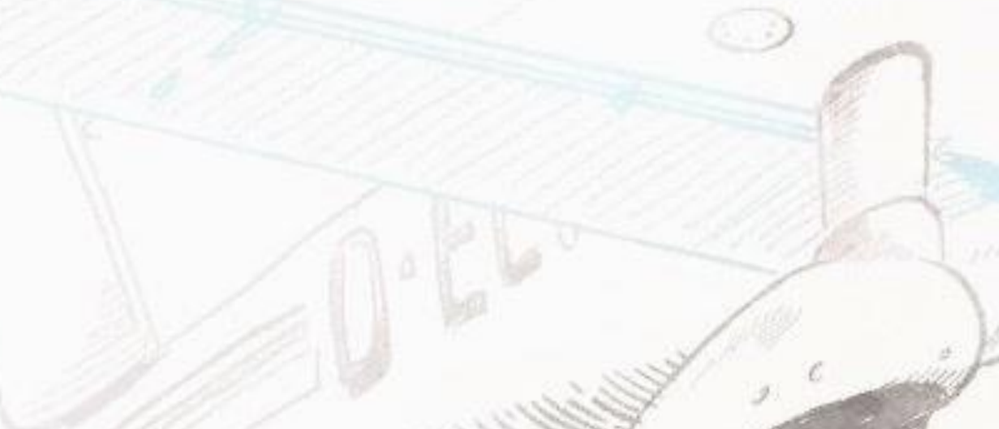
WASSER

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

DIGESTIVE

Grappa | Diverse Sorten	4cl I ab 4.50
Obstbrand | Diverse Sorten	4cl I ab 4.50
Fernet Branca	4cl I 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