IKARUS
— Mediterrane Küche —

# KREATIVE

## Vorspeisen

**Puszta Süppchen | 7.50**
Klein & Heiß | Gusseisen Kesselchen
Herzhaft | Würzig | Klassisch Ungarisch

**Thunfisch Carpaccio | 12.50**
80gr. Malediven Thunfisch
Hauchdünn | Feines Dressing

## Hauptspeisen

**Westfälischer Grünkohl | 22.50**
Herzhaft Eingekochter Grünkohl
Kassler | Kohlwurst | Bauchspeck
Salzkartoffeln | Löwensenf
**Kleine Portion | 18.50**

**Kabeljau & Schwarzwurzeln | 32.50**
200gr. Filet Mittelstück | Pancetta Speck
Trüffel-Wurzeln | Püree | Marinierter Spinat

**Fegato alla Berlinese | 24.50**
180gr. Gebratene Milchkalbsleber | Jus
Apfel | Püree | Süße & Krosse Zwiebeln
**Kleine Portion | 100gr. | 19.50**

# IKARUS

— Mediterrane Küche —

## Menü Winter 2026

## November | Dezember | Januar

## Zu zweit | Gruppen | Veranstaltungen

**-NUR AUF VORBESTELLUNG-**

### Vorspeisen

Selleriecreme Süppchen | Trüffel | Lachs

**Oder**

gebrannter Ziegenkäse | Rote Beete
Honig | Walnuss | vegetarisch

### Hauptspeisen

Scaloppine vom Landschwein | Rahm & Jus
Grüne Bohnen | Speckmantel | Kartoffelgratin

**Oder**

4 Saftige Riesengarnelen | Trüffelgnocchi
gebratene Pilze | Parmesan

**Oder**

gefüllter Crêpe | Rahmspinat | Mozzarella
fruchtige Tomate | gebratene Pilze | vegetarisch

### Dessert

Tiramisu & Glühwein Zwetschgen

**3 Gang Menü | 39.50**

Auf Vorbestellung | An Allen Öffnungstagen
Ausgenommen | 11.11 | 25. & 26.12 | 31.12

IKARUS
— Mediterrane Küche —

# Weihnachten 2026

## Für Zuhause | Zum Abholen

**Mittwochabend 23.12**

## Festtags Ragout
## Vom Hirsch

**Hausgemacht & tafelfertig**
**Edel-Hirsch von Josef Maier**
**OHNE Rind & OHNE Schwein**
**Schonend & langsam eingekocht**
**Kräftige & fein abgeschmeckte Sauce**
**Ausschließlich aus saftigen Edelstücken**
**Mit Wurzelgemüse & klassischen Gewürzen**
**Sauber vakuumiert in hitzebeständigen Beuteln**
**OHNE Bindemittel & OHNE Konservierungsstoffe**

**Hirschragout | 1,2 Kilogramm | 42.50**

## Auf Vorbestellung
## Anmeldeschluss | Sonntag 20.12.

IKARUS
— Mediterrane Küche —

# MARTINSGANS

## Brust oder Keule | 11. November

## Mittwoch

### Vorspeisen

Selleriecreme Süppchen | Trüffel | Lachs

Oder

Karamellisierter Ziegenkäse | Beete | Walnuss

### Hauptspeise

Gänsebraten | Brust oder Keule | Gänsesauce
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß mit Ei & Brösel Butter

### Nachspeise

Orangen Panna Cotta & Glühwein Zwetschgen

### Kinder Menü

Knusper Hähnchen | Kloß mit Sauce | Vanille Eis

Hauptspeise | 35.50
3 Gang Menü | 45.50
Kinder Menü | 15.50

IKARUS
— Mediterrane Küche —

## Westfälisch Genießen

# GRÜNKOHL ESSEN

## 24. & 25. Oktober

## Samstag & Sonntag

### Vorspeise

Westfälischer Knochenschinken
Schweitzers Griebenschmalz | Landbrot

### Hauptspeise & Nachschlag

Herzhaft eingekochter Grünkohl
Kassler | Kohlwurst | Bauchspeck
Krosse Bratkartoffeln | Löwensenf

### Dessert

Vanilleeis | Pumpernickel
Schokolade | Heiße Kirschen

Vor- & Hauptspeise | 26.50
Dessert | +6.50

Streuobstwiese | Aus dem Glasballon | 3cl | 3.50

IKARUS
— Mediterrane Küche —

# November | Dezember | Januar

1 Nov. | Beginn Menü Winter
11 Nov. | Gänse Menü & Klassiker Karte
12 Nov. | Beginn Gänsesaison

4 Dez. | Ausgebucht
5 Dez. | Ausgebucht
17 Dez. | Ausgebucht
18 Dez. | Ausgebucht
19 Dez. | Geöffnet
20 Dez. | Geöffnet
22 Dez. | Geöffnet
23 Dez. | Geöffnet & Abholtag Hirschragout
24 Dez. | Heiligabend | Geschlossen
25 Dez. | 1. Weihnachtstag | Nur Mittags
26 Dez. | 2. Weihnachtstag | Nur Abends
27 Dez. | Geöffnet | Mittags & Abends
29 Dez. | Geöffnet
30 Dez. | Ausgebucht
31 Dez. | Syl(t)vester Menü

1+2 Jan. | Geöffnet
3 Jan. | Geöffnet | Mittags & Abends
6 Jan. | Abschluss Gänsesaison
14+15 Jan. | Ausgebucht
31 Jan. | Abschluss Menü Winter

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, Crème fraîche & Orange

**BEEF CARPACCIO |** 15.50
80 g. aromatisch gebeiztes Prime-Beef-Filet mit marinierter Balsamico-Rauke & Parmesan

**VITELLO TONNATO |** 16.50
80 g. Rosa Rücken vom Premiumkalb 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

V. DIE IKARUS-GARNELENPFANNE
I. KÜGELCHEN
II. LACHS BOUCHETTE
IV. VITELLO TONNATO
III. BEEF CARPACCIO

## PASTA

**SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB |** 16.50
Chitarra-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-Wermut-Rahmsauce & Parmesan

## EXTRAS NACH WAHL

(NUR MIT UNSEREN PASTASPEISEN)

120gr. KNUSPER HENDL | + 8.50
120gr. BEEF STREIFEN | + 8.50
120gr. GARNELEN | + 8.50
100gr. LACHSFILET | + 8.50

## HAUPTSPEISEN

**Linsen-Süßkartoffel-Curry |** 19.50
200 g. Veganes Curry, fruchtig & aromatisch mit Kokoscreme, Mandeln & Minze

**PREMIUM LACHSFILET |** 22.50
200 g. 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
300 g. Prime Beef Rumpsteak vom Grill mit Schmorzwiebeln & Café de Paris Butter-Sauce

**WIENER BACKHENDL |220 g. 2 Stk. |** 19.50
**ALS KLEINES HENDL |120 g. 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 MIT UNSEREN PASTA- & HAUPTSPEISEN)

I. GARTENSALAT | + 6.50
II. MEDITERRANER SPINAT | + 6.50
III. KNOBLAUCH-KARTOFFELPÜREE | + 6.50
IV. PREMIUM POMMES | + 6.50
V. GEBRATENE WALDPILZE | + 6.50

## 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 |** **KUGELN**
Limone | Cassis | Mango 1 | 5.00
**GELATO|** 2 | 8.50
Mascarpone|Tahiti-Vanille|Belgische Schokolade 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

## APERITIF

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** | 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 GHIACCIO – AUF EIS!** \| Frischer weißer Pfirsich & Chardonnay-Secco | 0.25l \| 8.50 |
| **Cranberry Spritz** Cointreau I Secco I Cranberrysaft 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 |

## OFFENE WEINE

0.1l | 0.2l | 0.5l

**Weiß**

| | |
|---|---|
| **Pinot Grigio** I Venezien | 5.00 I 8.50 I 20.50 |
| **Chardonnay** I Venezien | 5.00 I 8.50 I 20.50 |

**Rosé**

| | |
|---|---|
| **Rosa** I Venezien | 5.00 I 8.50 I 20.50 |

**Rot**

| | |
|---|---|
| **Montepulciano** I Apulien | 5.00 I 8.50 I 20.50 |

## 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 |

## 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 \| Mischmasch | 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 |

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

**Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte**