

IKARUS PIZZA

— Mediterrane Küche —

MITTWOCHS & DONNERSTAGS

- TOSCANELLO**  16.50
Ziegenfrischkäse, Mozzarella, Zucchini, Aubergine,
Tomaten, Taggiasca Oliven & Basilikum
- TONNO é PIU** 16.50
Thunfisch, Sardinienfilets, Mozzarella, Zwiebeln,
Kapern, Tomaten & Knoblauch
- SPECIALE** 16.50
Metzger Saftschinken, Mozzarella, Salami Milano,
Champignons, Zwiebeln & Paprika
- BELLA VISTA** 16.50
Il Tuttafetta Prosciutto di Parma, Büffelmozzarella,
Tomaten, Rauke & Parmesan
- DIABOLO** 16.50
Scharfe Calabrese Spiannata Salami, Büffelmozzarella,
Tomaten, Knoblauch-Chili-Öl & Basilikum
- SCAMPI AGLIO & PEPERONCINO** 16.50
Garnelen, Mozzarella, Chili, Tomaten,
Basilikum & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise

IKARUS KLASSIKER

— Mediterrane Küche —

Vorspeisen

LACHS BOUCHETTE	9.50
„Ein Häppchen“ geflammtes Premium Lachstatar mit Avocado, Dijon-Senf, Creme Fraîche & Bitterorange	
DIE KUGEL 	13.50
Rahmige „Burrata di Puglia“ mit Pistazienpesto, Zitronenöl & marinierten historischen Tomaten	
BEEF CARPACCIO	14.00
80 gr. aromatisch gebeiztes Prime Beef Filet mit Rauchöl, mariniertes Balsamico-Rauke & Parmesan	
VITELLO TONNATO	15.00
Rosa Rücken & geschmortes vom Premium Kalb mit feiner Tonnato-Sauce, erfrischendem Rettichsalat & mediterranem Relish	
DIE IKARUS-GARNELENPFANNE	16.50
Ausgewählte Garnelen aus der Pfanne mit Safranbutter, Olivenöl, Kirschtomaten, Zitronen, mediterranen Kräutern & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	
DIE 5 EINE KOMBINATION	29.50
AUS ALLEN FÜNF VORSPEISEN	
I. Lachs Bouchette	
II. Die Kugel	
III. Beef Carpaccio	
IV. Vitello Tonnato	
V. Die Ikarus-Garnelenpfanne	

Pasta

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB	16.50
Chittara-Spaghetti in würzigem Aglio e Olio mit Tomaten, Schalotten, Sardinen, Oliven & viel Parmesan	
MIT 120 gr. BEEF & GARNELEN	+ 8.50
MIT 120 gr. BEEF	+ 8.50
MIT 120 gr. GARNELEN	+ 8.50
RIGATONI all'ARABBIATTA 	19.50
Rigatoni in feinfruchtiger Chili-Passata-Sauce mit Parmesan, dazu „Burrata di Puglia“ mit Zitronenöl, Pistazienpesto & mariniertes Balsamico-Rauke	
FETTUCCINE all'BIUTELLI	22.00
Bandnudeln in cremiger Champignon-Rahmsauce mit Parmesan, mariniertes Balsamico-Rauke & 120 gr. Garnelen	
DIE IKARUS LACHS PASTA	22.00
Bandnudeln in cremiger Lachs-Wermuth-Rahmsauce mit Parmesan, mariniertes Balsamico-Rauke & 120 gr. Premium Lachsfilet aus dem Dampfen	

Hauptspeisen

FRITTA CROCCANTE 	17.50
200 gr. gebackener Kurkuma-Blumenkohl mit Joghurt-Frischkäse-Dip	
PREMIUM LACHSFILET	19.50
200 gr. schonend gegartes Lachsfilet aus dem Dampfen mit aromatischer Zitronenbutter-Sauce	
GAMBERONI alla PLANCHA	23.50
7 Salzwasser-Garnelen vom Grill mit Olivenöl, Zitrone & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	19.50
200 gr. in Butterschmalz gebackene Schnitzel (2 Stück) vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren & Zitrone	
ALS 120 gr. KLEINES WIENER (1 STÜCK)	13.50
MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	+ 2.50
BEEFSTEAK CAFÉ de PARIS	25.50
300 gr. Prime Beef Rumpsteak vom Grill mit gefüllter Tomate & Café de Paris Butter-Sauce	

BEILAGEN NACH WAHL

I. kleiner Gartensalat	+ 4.50
II. frisches Gemüse	+ 4.50
III. Trüffel-Kartoffelpüree	+ 5.50
IV. Premium Pommes	+ 5.50

Dessert

GELATO DELIZIOSO	9.50	TIRAMISÚ	9.50	SORBETTO CLASSICO	KUGELN
Vanille & Mascarponecreme Eis mit gerösteten Erdnüssen, Karamell & warmer Callebaut-Schokoladen-Sauce		Geschichtetes Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Espresso, Kakao & frischen Beeren		Feinstes Gourmet-Sorbet (Limone Cassis Mango) nach Wahl mit Fruchtsauce & frischen Beeren	
				1 4.00	
				2 7.00	
				3 9.50	



Prosecci

0.1l Glas | 0.75l Flasche

„Spumante Bianco“ Bepin de Eto Valdobbiadene	6.00 35.00
„Flave Rosato“ Bepin de Eto Valdobbiadene	6.00 35.00

Aperitif

Bellini CON GHIACCO – AUF EIS! Frischer weißer Pfirsich & Chardonnay-Secco	0.25l 7.50
Cranberry Spritz Cointreau Secco Cranberrysaft Rosmarin frische Orange	0.25l 7.50
Lillet Wild Berry Mit Beeren & Minze	0.25l 7.50
Aperol Spritz	0.25l 7.50
Hugo Classico mit Minze Mit...% Ohne...%	0.25l 7.50
Campari Soda Tonic Orange Maracuja	0.25l 6.00
Bombay Gin 5cl & Premium Tonic	0.25l 8.00
Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Premium Tonic	0.25l 9.50
Martini Bianco Rosso	5cl 4.00

Kaffee & Tee

Espresso Espresso Doppio	2.20 3.80
Kaffee Crema	2.80
Cappuccino Latte Macchiato	3.80
Von TeeGschwendner Assam Earl Grey Darjeeling Pfefferminze Kamille	2.80

Biere

Birra Moretti	0.33l 3.00
Veltins Pils Landbier Fränkisch Dunkel	0.3l 3.00
Radler Alster Pils & Cola Fränkisch Dunkel & Cola	0.3l 3.00
Veltins Pils Radler Malz Alkoholfrei	0.33l 3.00
Maisel's Weissbier Original Alkoholfrei	0.5l 4.50

Offene Weine

0.1l | 0.2l

Weiss

„W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	5.00 8.00
„Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	5.00 8.00
Lugana Castelnuovo Lago Di Garda	5.00 8.00

Rosé

„I ROSA“ Borgo Molino Venezia	5.00 8.00
-----------------------------------	-------------

Rot

Frühburgunder Disibodenberg Nahe	5.00 8.00
Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	5.50 9.00

**Weitere exklusive Weine bieten
wir Ihnen gerne auf unserer Weinkarte an!**

Wasser

0.25l Flasche | 0.75l Flasche

Acqua Morelli Fonti Bauda Quelle Calizzano Italien	
Naturale	2.60 6.80
Frizzante	2.60 6.80

Frisch & Spritzig ohne %

Coca Cola Original Cola Light	0.2l 2.50
Fritz Limo Orange Zitrone Apfel-Kirsch Misch Masch	0.33l 3.40
Fritz Schorlen BIOLOGISCHER ANBAU Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb Traube	0.33l 3.40
Fritz Anjola BIOLOGISCHER ANBAU Ananas-Limetten-Schorle	0.33l 3.40
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l 2.80
Niehofts Vaihinger Säfte Apfel Orange Johannisbeere Kirsche	0.2l 2.80

Digestiv

Selezione di Grappa feinste Auswahl aus ganz Italien	2cl ab 3.00
Ramazzotti Averna	4cl 4.00
Fernet Branca	2cl 3.00
Bailey's Amaretto Limoncello Sambuca	4cl 4.00
Obstbrände	2cl 4.00
Chivas Regal Cognac V.S. Carlos Brandy	4cl 5.50