

## Vorspeisen

**BEEF TATAR | AM TISCH ZUBEREITET** 17.50  
80gr. Extra mageres Nebraska Prime Beef,  
frisch gehackt & klassisch mit allem, was dazu gehört

**SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHELN** 17.50  
Zwei in der Schale gratinierte ganze Muscheln,  
mit raffiniertem Spargelragout & frischer Hollandaise

## Hauptspeisen

**DORBAUMER STANGENSPARGEL** 23.50  
300gr. gekochter Stangenspargel mit Butterkartoffeln  
& frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise  
**+160gr. Kabeljaufilet-Loin Mittelstück** +13.50  
**+160gr. Premium Beef Filetsteak** +13.50  
**(nur in Verbindung mit einer Portion Stangenspargel)**

**SEEZUNGE MÜLLERIN | BISKAYASCHELF FRANKREICH** 49.50  
350gr. feinste Wildfang Seezunge, sorgfältig getrimmt,  
auf der Gräte gebraten & am Tisch filetiert  
dazu Butterkartoffeln & mediterraner Blattspinat

# IKARUS KLASSIKER

— Mediterrane Küche —

## VORSPEISEN

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

## PASTA

<b>SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB</b> 	16.50
Chittara-Spaghetti in würziger Aglio & Olio Sauce mit Tomaten, Schalotten, Oliven & Mozzarella	
<b>PENNE all' ARRABBIATA</b> 	16.50
Penne in feinfruchtiger Chili-Passata-Sauce mit Parmesan, Mozzarella & Kirschtomaten	
<b>FETTUCCINE all' CREMA DI FUNGHI</b> 	16.50
Bandnudeln in cremiger Champignon-Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen & Parmesan	
<b>DIE IKARUS LACHS PASTA</b>	18.50
Bandnudeln in aromatisch cremiger Lachs-Wermuth-Rahmsauce & Parmesan	
<b>EXTRAS NACH WAHL</b> (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

<b>Linsen-Süßkartoffel-Curry</b> 	19.50
200gr. Veganes Curry, fruchtig & aromatisch mit Kokoscreme, Mandeln & Minze	
<b>PREMIUM LACHSFILET</b>	22.50
200gr. schonend gedämpftes Lachsfilet mit Schmortomaten & Safran-Zitronenbutter	
<b>GAMBERONI alla PLANCHA</b>	27.50
7 Salzwasser-Riesengarnelen vom Grill mit Olivenöl, Zitrone & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	
<b>BEEFSTEAK   CAFÉ de PARIS</b>	27.50
300gr. Prime Beef Rumpsteak vom Grill mit Schmorzwiebeln & Café de Paris Butter-Sauce	
<b>WIENER BACKHENDL   220gr. 2 Stk.</b>	19.50
<b>ALS KLEINES HENDL   120gr. 1 Stk.</b>	14.50
In Butterschmalz gebackenes Freiland Hähnchenbrustfilet mit Zitrone & Honig-Senf	
<b>MIT PREISELBEEREN</b>	+ 2.50
<b>MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE</b>	+ 3.50
<b>BEILAGEN NACH WAHL</b> (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

## DESSERT

<b>GELATO DELIZIOSO</b>	10.50	<b>TIRAMISÙ</b>	10.50	<b>SORBETTO &amp; GELATO   Nach Wahl</b>	<b>KUGELN</b>
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

# 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