

IKARUS

— Mediterrane Küche —

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 %

0.33l Flasche

Fritz Original

Kola Kola ohne Zucker Misch Masch	3.40
---------------------------------------	------

Fritz Limo

Orange Zitrone Apfel-Kirsch	3.40
---------------------------------	------

Fritz Schorlen | BIOLOGISCHER ANBAU

Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb Traube	3.40
--	------

Fritz Anjola | BIOLOGISCHER ANBAU

Ananas-Limetten-Schorle	3.40
-------------------------	------

Schweppes

Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l Flasche 2.80
---------------------------	---------------------

Niehoff's Vaihinger Säfte

Apfel Orange Johannisbeere Kirsche	0.2l Flasche 2.80
--	---------------------

Kaffee & Tee

Espresso	2.20
Espresso Doppio	3.80
Kaffee Crema	2.80
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	3.80

Von TeeGschwendner

Assam Earl Grey Darjeeling Pfefferminze Kamille	2.80
---	------

Té Menta & Zenzero Fresco con Miele

Frischer Minze & Ingwer Tee mit Honig	3.00
---------------------------------------	------

Fass- & Flaschenbiere

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

Aperitif & Secco

Bellini | Con Ghiaccio – Auf Eis!

Frischer weißer Pfirsich & eiskalter 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 ...%

	0.25l 7.50
--	--------------

| Ohne ...%

	0.25l 6.50
--	--------------

Bombay Gin 5cl & Goldberg Tonic

	0.25l 8.00
--	--------------

Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Goldberg Tonic

	0.25l 9.50
--	--------------

Martini Bianco | Rosso

	5cl 4.00
--	------------

Campari | Soda | Tonic | Orange | Maracuja

	0.25l 6.00
--	--------------

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
---	--------------

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
--	------------

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
-----------------------	-------------------	--------	-------------

Weine

0.75l Flasche

Weiss | 7 Grad

2022 „W“ Weissburgunder	Disibodenberg	Nahe	28.00
-------------------------	---------------	------	-------

2022 „Dizzy Beau“ Feinherb	Disibodenberg	Nahe	28.00
----------------------------	---------------	------	-------

2022 „I CIARI“ Chardonnay	Borgo Molino	Venezia	25.00
---------------------------	--------------	---------	-------

2022 Pinot Grigio	Puiatti	Friuli Colli	29.00
-------------------	---------	--------------	-------

2022 Sauvignon Blanc	Tunella	Friuli Colli	32.50
----------------------	---------	--------------	-------

2022 Lugana	Bulgarini	Lombardia	37.50
-------------	-----------	-----------	-------

Rosé | 7 Grad

2022 „I ROSA“	Borgo Molino	Venezia	25.00
---------------	--------------	---------	-------

2022 Leichtigkeit des Seins	Grenache	Languedoc	29.50
-----------------------------	----------	-----------	-------

Rot | 17 Grad

2021 „I SCURI“ Merlot	Borgo Molino	Venezia	25.50
-----------------------	--------------	---------	-------

2021 Primitivo Di Manduria	Conte Di Campiano	Apulia	29.50
----------------------------	-------------------	--------	-------

2020 „Cala Muri“ Primitivo	Mehir	Salento	32.50
----------------------------	-------	---------	-------

2018 „Le Volte“	Tenuta Ornellaia	Toscana	47.50
-----------------	------------------	---------	-------

2015 Amarone	PRA	Venezia	79.50
--------------	-----	---------	-------

Weitere exklusive Weine bieten wir Ihnen gerne auf Empfehlung an!

Vorspeisen

ONKEL JAKOB VORSPEISE AUF LEVANTINISCH 	
Glasierter Ziegenfrischkäse mit Orangenblütenhonig, Cranberry-Mandel-Oliven-Chutney, Rote-Bete-Hummus, Walnuss-Dill-Möhren & Minze-Gurken in Joghurt	13.50
BURRATINA	
Cremige Burratina-Kugel mit Limonen-Öl, Datteltomaten, Avocado-Guacamole & knusprigem Bacon-Chips	13.50
GANGNAM CHICKEN BITES 강남구	
Crunchy Chicken Bites mit Sesam, Kimchi & koreanische Chili-Glasur	14.50
MACH ES WIE IN GANGNAM	
ASAHI SUPER DRY JAPANESE LAGER BEER 0.33l Flasche	3.50
ROASTBEEF FREDDO	
100gr. rosa geschmorte Prime Beef-Scheiben (kalt) mit grüner Pfeffer-Mayo & Zwergkartoffel-Curry-Salat	14.50
FETTE di FILETTO di SALMONE FLAMBATO	
100gr. geflammte Label Rouge Lachsfilet-Scheiben mit Blaubeer-Ingwer-Balsamreduktion & Erbsenblüten	15.00
GAMBERO ROSSO é „MAULTÄSCHLE“ RAFFINATA	
2 Premium Wildgarnelen mit aromatischer Butter & 3 hausgemachten Hummer-Ravioli in Bisque	17.50
BEEF TATAR WIE ICH ES AM LIEBSTEN ESSE!	
100gr. mageres Prime Beef <i>am Tisch für Sie zubereitet</i> mit Schalotten, Oliven, Kapern, Sardine, Limone & Pistazien, Colemans, gerauchtem Olivenöl, W-Sauce, Piment d'Espelette ...	18.00
DIE 4 EINE KOMBINATION	
Burratina, Gangnam Chicken Bites, Roastbeef Freddo & Fette di Filetto di Salmone Flambato	27.50

Pasta

- AUS DEM PARMESAN LAIB -	
SPAGHETTI alla CHITARRA AGLIO é OLIO I SURF & TURF	
Quadratische Spaghetti in Aglio e Olio mit Sardinen & Taggiasca Oliven dazu 80gr. Rinderfiletspitzen, 2 Garnelen, Schalotten & Semi-Secco-Tomaten	24.50
GEMELLI é BURRATINA 	
Gedrehte Nudeln in aromatischer Caponata verschmolzen mit Mozzarella & warmer Limonen-Burratina	19.50
CREAMY MUSHROOM PAPPARDELLE 	
Breite Bandnudeln in cremiger Pilzrahmsauce mit sautierten Edelpilzen, Röstknoblauch & Parmesan	19.50
200 % EDEL-LACHS PAPPARDELLE	
Breite Bandnudeln in raffinierter Rosé-Lachs-Rahmsauce mit 100gr. Label Rouge Lachsfilet & Sesam	22.50

Fisch- & Fleisch

AUF EMPFEHLUNG

Dessert

RHABARBER SÜSS & SAUER	
Feinfruchtiger Rhabarber mit Tonkabohne-Mascarpone-Eis, frischen Beeren & Minze-Mandel-Pesto	9.50
CARAMELLO DELIZIOSO	
Vanille & Salz-Karamell-Eis mit gerösteten Erdnüssen & warmer Callebaut-Schokoladensauce	9.50
TIRAMISÚ	
Geschichtetes Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Espresso, Kakao & frischen Beeren	9.50
FORMAGGIO	
Deichkäse aus Friesland, Comté & Brie aus Frankreich, Gorgonzola Piccante aus Italien, Grissini mit Traminer-Trauben, Walnuss, Gourmet Senf & Cranberry-Mandel-Oliven-Chutney	14.50

Pizza | mittwochs & donnerstags

TOSCANELLO 	
Ziegenfrischkäse, Mozzarella, Caponata, Taggiasca Oliven & frische Kräuter	16.50
MORTADELLA é BURRATINA	
Mortadella ‚Olimpica‘, Mozzarella, Tomaten, Burratina & Pistazien	16.50
SPECIALE	
Metzger-Saftschinken, Mozzarella, Salami ‚Milano‘, Champignons, Zwiebeln & Paprika	16.50
BELLA VISTA	
Il Tuttafetta Prosciutto di Parma, Büffelmozzarella, Rucola, Tomaten & Parmesan	16.50
DIABOLO	
Scharfe ‚Calabrese Spianata‘ Salami, Büffelmozzarella, Tomaten, Knoblauch-Chili-Öl & Basilikum	16.50
SCAMPI AGLIO é PEPERONCINO	
Garnelen, Mozzarella, Chili, Tomaten, Basilikum & grüner Pfeffer-Mayo	16.50



Vegetarisch

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene.