

Wasser

0.25l Flasche | 0.75l Flasche

Acqua Morelli | Fonti Bauda Quelle | Calizzano | Italien

Naturale	2.40 5.90
Frizzante	2.40 5.90

Frisch & Spritzig ohne %

0.33l Flasche

Fritz Original

Kola Kola ohne Zucker Misch Masch Kaffee & Karamell	3.20
---	------

Fritz Limo

Orange Zitrone Apfel-Kirsch Melone	3.20
--	------

Fritz Schorlen | BIOLOGISCHER ANBAU

Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb	3.20
---------------------------------------	------

Fritz Anjola | BIOLOGISCHER ANBAU

Ananas-Limetten-Schorle	3.20
-------------------------	------

Schweppes

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

Niehoffs Vaihinger Säfte

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

Kaffee

Espresso	2.00
Espresso Doppio	3.50
Kaffee Crema	2.50
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	3.50

Tee

Von TeeGschwendner

Assam Earl Grey Darjeeling Pfefferminze Kamille	2.50
---	------

Té Menta & Zenzero Fresco con Miele

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

Frisches vom Fass

Veltins Pils Grevensteiner Landbier	0.3l 2.80
---------------------------------------	-------------

Frisches vom Fass mit Geschmack

Radler Alster Pils & Kola	0.3l 2.80
Grevensteiner & Limo Grevensteiner & Kola	0.3l 2.80

Flaschenbiere

Birra Moretti	0.33l 2.80
Veltins Pils Radler Malz Alkoholfrei	0.33l 2.80
Maisel's Weissbier Original Alkoholfrei	0.5l 4.20

Aperitif & Lounge

Cranberry Spritz Contreau Secco Rosmarin frische Orange	0.25l 6.50
Lillet Wild Berry Mit Beeren & Minze	0.25l 6.50
Aperol Spritz	0.25l 6.50
Hugo Classico mit Minze Ohne ...%	0.25l 6.00
Bombay Gin 5cl & Fever Tonic	0.25l 7.50
Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Fever Tonic	0.25l 9.50
Martini Bianco Rosso	5cl 4.00
Campari Soda Tonic Orange Maracuja	0.25l 5.00

Prosecco & Più

0.1l Glas | 0.75l Flasche

„Spumante Bianco“ Bepin de Eto Valdobbiadene	5.00 28.50
„Flave Rosato“ Bepin de Eto Valdobbiadene	5.00 28.50
Champagne Moët Et Chandon Brut Imperial	75.00

Spirituosen

Ramazzotti Averna	4cl 3.50
Fernet Branca	2cl 3.00
Bailey's Amaretto Limoncello Sambuca	4cl 3.50
Grappe Casa feinste Auswahl aus ganz Italien	2cl ab 3.00
Obstbrände	2cl 3.50
Chivas Regal Cognac V.S. Carlos Brandy	4cl 5.50

IKARUS

— Mediterrane Küche —

Offene Weine

0.1l | 0.2l

Weiss

„W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	3.80 6.80
„Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	3.80 6.80
„I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	3.80 6.80
Lugana Castelnuovo Lago Di Garda	3.80 6.80

Rosé

„I ROSA“ Merlot Rosé Borgo Molino Venezia	3.80 6.80
---	-------------

Rot

Montepulciano Ca' Del Moro Abruzzo	3.80 6.80
„I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	3.80 6.80
Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	4.80 8.80

Weine

0.75l Flasche

Weiss | 7 Grad

2020 „W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	24.50
2020 „Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	24.50
2020 „I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	20.50
2020 Pinot Grigio Puiatti Friuli Colli	25.50
2020 Sauvignon Blanc Tunella Friuli Colli Orientali	29.50
2020 Lugana I Frati Ca' dei Frati Lombardia	32.50

Rosé | 7 Grad

2020 „I ROSA“ Merlot Rosé Borgo Molino Venezia	20.50
2020 Rosa Dei Frati Ca' dei Frati Riviera Del Garda	36.50

Rot | 17 Grad


2019 „I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	20.50
2019 Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	25.50
2018 „Cala Muri“ Primitivo Vecchie Vigne Mehiri Salento	30.50
2018 „Le Volte“ Tenuta Ornellaia Toscana	39.50
2020 Ronchedone Ca' dei Frati Riviera Del Garda	39.50
2015 Amarone Della Valpolicella Tedeschi Venezia	69.50

Vorspeisen

PARADEISERSUPPE TOMATENSUPPE RUSTIKAL 	
Fruchtige Tomatensuppe aus 3 verschiedenen Tomatensorten	6.50
MOZZARELLA PEPATA & NOCE 	
Cremiger Büffelmozzarella mit Peperonata & karamellisierten Walnüssen	9.50
BARBABIETOLA & FORMAGGIO di CAPRA 	
Carpaccio von der Roten Bete mit karamellisiertem Honig-Thymian-Ziegenkäse	9.50
BRUSCHETTA RAFFINATA	
3 kleine Bruschetta mit Curry-Ricotta-Dattelpaste, 2 Gamberoni Tagliati a Farfalla & Mozzarella Pepata	9.50
CREVETTE ROSA STILECHT IM GLAS SERVIERT!	
Blanchierte rosa Krabben mit Brandy, hausgemachter Cocktailsauce, Avocado & Pomelo	9.50
VITELLO TONNATO	
Scheiben vom Kalbsrückenbraten & raffinierter Thunfischcreme	10.50
GAMBERONI TAGLIATO A LA FARFALLA SCHMETTERLINGSSCHNITT	
6 gebratene Riesengarnelen mit Schalotten, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräutern & Olivenöl (ohne Kopf & Schale)	13.50
CARPACCIO al MAÎTRE d'HOTEL VOM RINDERFILE	
DIESES BESONDERE CARPACCIO WIRD AM TISCH FÜR SIE VORBEREITET! Gebeizte Rinderfiletscheiben mit raffinierter Marinade, Rucola & Parmesan	15.50
ANTIPASTO CINQUE STAGIONI DIE 5 JAHRESZEITEN	
EINE ZUSAMMENSTELLUNG FEINSTER ANTIPASTI!! Crevette Rosa, 2 Gamberoni Tagliato a la Farfalla, Mozzarella Pepata (Peposa), Vitello Tonnato & Carpaccio al Maître d'Hotel	17.50

 Vegetarisch

Pasta

PASTA del GIORNO PASTA DES TAGES	
Ravioli, Panzerotti, Tortelloni oder Gnocchi mit variierenden Füllungen und Saucen	16.50
FETTUCCINE di NOCI & GORGONZOLA 	
FrISCHE breite Bandnudeln mit Walnusspesto, Gorgonzolawürfel & Birne	16.50
FETTUCCINE al VERONESE AUS DEM PARMESAN LAIB	
FrISCHE breite Bandnudeln mit Ragout Veronese aus Kalb, Rind, Austernpilze & Rahmsauce	19.50
TAGLIARINI al NERO di SEPPIA & SALMONE	
FrISCHE schwarze Bandnudeln mit Kirschtomaten, gebratenen Lachswürfeln & Rahmsauce	16.50
TAGLIARINI al NERO di SEPPIA & GAMBERONI alla VODKA	
FrISCHE schwarze Bandnudeln mit Gamberoniragout & 4 gebratenen Riesengarnelen in Vodkasauce	18.50

Fisch

PESCE del GIORNO FISCH DES TAGES	Tagespreis
FILETTO di SALMONE & SALSA BERNESE	
200 Gramm Lachsfilet Label Rouge mit frisch aufgeschlagener Sauce Béarnaise	24.50

Fleisch


CARRÉ di BUNTE BENTHEIMER	
200 Gramm Karree vom Bunten Bentheimer Schwein mit Pommery-Senf & aromatischer Portweinsauce	22.00
GUANCIA di BUE CHEF PINATO SPEZIAL	
Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Bardolino-Rotweinsauce	25.00
VITELLO con SALSA BERNESE	
180 Gramm gebratene Kalbsfiletmedaillons mit gebratenen Austernpilzen & frisch aufgeschlagener Sauce Béarnaise	27.50
BISTECCA die SELVAGGINA HIRSCH & REH	
220 Gramm gebratene Hirsch- & Rehrücken mit Moosbeeren & aromatischer Portweinsauce	28.50
SPECIALITÀ STAGIONALE I	
MONTRÉAL STRIP CUT STEAK & POUTINE CANADIÉNE	
300 Gramm Strip Cut Rumpsteak vom Grill mit würziger Butter & Gourmet Fritten mit Cheddar-Schalotten-Topping MEHR BRAUCHT MAN NICHT!!!	29.50

Beilagen

TIPICAMENTE ITALIANO	
Zu allen Hauptgängen servieren wir Piemonteser Röstgemüse & cremiger Polenta	
PATATINE FRITTE	
Originale „Gourmet Fritten“ mit Original HELLMANN'S Mayonnaise & Ketchup	AUFPREIS 2.50
POUTINE CANADIÉNE	
Originale „Gourmet Fritten“ mit Cheddar-Schalotten-Topping	AUFPREIS 4.50

Pizza | Specialità ALFREDO

Diese Pizzaspezialität wird weiß gebacken, deshalb „ALFREDO“! Die Basis ist ein raffiniert gewürzter Mascarpone, cremig & weich, ganz OHNE Tomatensauce.

CAPRA PAZZA DIE VERRÜCKTE ZIEGE 	
Cremiger Ziegenfrischkäse, Trüffelhonig, braune Champignons, rote Zwiebeln, Thymian & Birne	17.50
LUMACA VELOCE DIE SCHNELLE SCHNECKE	
Flammierte Brandy-Schnecken, Knoblauch, Lauch, Taleggio-Käse & Rotweinreduktion	17.50
SALMONE FORTUNATO DER GLÜCKLICHE LACHS	
FrISCHE Lachswürfel, Gorgonzola, rote Zwiebeln & frischer Dill	17.50

Pizza

MARGHERITA ORIGINALE NAPOLITANA 	
Italiens erste Pizza mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl	12.50
CAPRICCIOSA	
Kochschinken, braune Champignons, frische Artischocken, marinierte Oliven & frisches Basilikum	14.50
BELLA VISTA	
Parmaschinken, Rucola, Tomatenwürfel & Parmesan	14.50
DIABOLO	
Scharfe ‚Calabrese Spianata‘ Salami, Tomatenwürfel, Rucola & Parmesan	14.50

Dessert

Klassisch italienisch - auf Empfehlung & täglich wechselnd.