

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 Kaffee	3.40
--	------

Fritz Limo

Orange Zitrone Apfel-Kirsich	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
---------------------------	---------------------

Niehofts 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

Frisher 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!

Frisher 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 ...% | Ohne ...%

0.25l | 7.50

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 | 32.00

„Flave Rosato“ | Bepin de Eto | Valdobbiadene 6.00 | 32.00

Digestiv

Grappe Casa feinste Auswahl aus ganz Italien	2cl ab 3.00
Ramazzotti Aversa	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	4.50 7.50
„Dizzy Beau“ Feinherb	Disibodenberg	Nahe	4.50 7.50
Lugana	Castelnuovo	Lago Di Garda	4.50 7.50

Rosé

„I ROSA“	Borgo Molino	Venezia	4.50 7.50
----------	--------------	---------	-------------

Rot

Montepulciano	Ca' Del Moro	Abruzzo	4.50 7.50
Primitivo Di Manduria	Conte Di Campiano	Apulia	4.80 8.80

Weine

0.75l Flasche

Weiss | 7 Grad

2021 „W“ Weissburgunder	Disibodenberg	Nahe	26.50
2021 „Dizzy Beau“ Feinherb	Disibodenberg	Nahe	26.50
2021 „I CIARI“ Chardonnay	Borgo Molino	Venezia	25.00
2021 Pinot Grigio	Puiatti	Friuli Colli	29.00
2021 Sauvignon Blanc	Tunella	Friuli Colli	30.50
2021 Lugana	Bulgarini	Lombardia	36.50

Rosé | 7 Grad

2021 „I ROSA“	Borgo Molino	Venezia	25.00
2021 Leichtigkeit des Seins	Grenache	Languedoc	29.50

Rot | 17 Grad

2019 „I SCURI“ Merlot	Borgo Molino	Venezia	25.50
2019 Primitivo Di Manduria	Conte Di Campiano	Apulia	29.50
2018 „Cala Muri“ Primitivo Vecchie Vigne	Mehir	Salento	32.50
2018 „Le Volte“	Tenuta Ornellaia	Toscana	42.50
2015 Amarone Della Valpolicella	Tedeschi	Venezia	74.50

Weitere exklusive Weine bieten wir Ihnen gerne auf Empfehlung an!

Vorspeisen

MOZZARELLA é LENTICCHIE 	
Cremiger Büffelmozzarella mit Puy-Linsensalat, Sumach, Möhren, Staudensellerie & Balsamessig	10.50
SHAKSHUKA ai TEL-AVIV 	
Aromatische Harissa-Sugo aus Kirschtomaten, Pimentón & Schalotten-Confit mit versenktem Bio-Landeis, Olivenöl & Koriander	10.50
FORMAGGIO di CAPRA ai TARTUFATO 	
100gr. warmer Ziegenkäse mit schwarzem Trüffel, gehobelter Abate-Birne, Rucola & Haselnuss	12.50
CROSTINI ai FUNGHI PORCINI 	
2 geröstete Landbrotstücken mit gebratenen Edelpilzen, gehobeltem Parmesan & Salbeibutter	12.50
INTERMEZZO di SALMONE é HALIBUT	
Carpaccio vom Lachs mit Heilbutt, geräuchertem Olivenöl & frisch marinierten Pfeffer-Dill-Gurken	15.50
CREVETTES CROUSTILLANTES	
4 Riesengarnelen im Kadayif-Knuspermantel mit marinierten Rettichscheiben & Röstknoblauch-Mandel-Mayonnaise	15.50
TARTARE di MANZO I AM TISCH FÜR SIE ZUBEREITET!	
100gr. mageres Prime Beef mit Lachs-Kaviar, Schalotten-Confit, Schnittlauch, Bio-Landeis, frischem Meerrettich, Trüffelhonig, Rote Beete, Crème Fraîche & vielem mehr...	18.50
ANTIPASTO A MODO MIO	
EINE ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER ANTIPASTI!	
Mozzarella é Lenticchie, Formaggio di Capra al Tartufato, 1 Crostini ai Funghi Porcini, Intermezzo di Salmone é Halibut, 2 Crevettes Croustillantes	27.50

Pasta

TAGLIOLINI ai PESTO di RUCOLA 	
Frische dünne Bandnudeln mit Rucola-Pesto, Premium Olivenöl, Parmesan, Knoblauch & Pinienkerne	14.00
WAHLWEISE MIT	
80gr. warmem getrüffeltem Ziegenkäse	+ 6.00
100gr. gebratenen Edelfischfilets	+ 8.50
TAGLIOLINI ai L'AGLIO ARROSTITA é GAMBERONI	
Frische dünne Bandnudeln mit Röstknoblauch-Samtsauce, Scampi & 3 Riesengarnelen im Kadayif-Knuspermantel	20.50
GNOCCHI ai GORGONZOLA & RAGOUT di FUNGHI 	
Frische Gnocchi mit cremiger Gorgonzolasauce, Cassis-Reduktion & gebratenen Edelpilzen	17.50
AUS DEM PARMESAN LAIB GNOCCHI alle CASTAGNE é BOULETTES LIÉGOISE	
Frische Gnocchi mit Maronenbutter & gebackenen Hirsch-Bällchen in Kirsch-Portweinjus	20.50

Fisch- & Fleisch

Empfehlen wir Ihnen auf unserer wechselnden Angebotskarte

Dessert

CRÈME BRÛLÉE	
Gebrannte Vanillecreme mit Pistazieneis, persischen Pistazien & weißen Schokoladensplittern	8.50
PANNA COTTA	
Vanille-Sahne-Creme mit Frucht-Coulis & frischen Beeren	8.50
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

NUR NOCH MITTWOCHS & DONNERSTAGS

Pizza | Specialità ALFREDO

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

QUATTRO piú UNO FORMAGGI 	
Gorgonzola, Beemster, Brie, Mozzarella, Parmesan & persische Pistazien	17.50
LA CAPRA PAZZA DIE VERRÜCKTE ZIEGE 	
Cremiger Ziegenfrischkäse, Büffelmozzarella, Rucola, gehobelte Abate-Birne & Balsamessig	17.50
Pizza	
SCAMPI AGLIO é PEPERONCINO	
Scampi, Büffelmozzarella, Chili, Tomaten, Basilikum & Röstknoblauch-Mandel-Mayonnaise	16.50
SPECIALE DA LUCA	
Metzger-Kochschinken, Büffelmozzarella, Salami Milano, Creme-Champignons, rote Zwiebeln & Zwerg-Paprika	16.50
BELLA VISTA	
Parmaschinken, Rucola, Tomatenwürfel & Parmesan	16.50
DIABOLO	
Scharfe ‚Calabrese Spianata‘ Salami, Büffelmozzarella, Tomaten, Knoblauch-Chili-Öl & Basilikum	16.50