



Restaurant Ikarus a Winter Pop-Up Best of Menü März 2025

*Räucher Lachs – „Pizza“ – Imperial Kaviar – Crème fraîche
Wolfgang Puck (Mai 2024)*

*Hamachi – Gurken Kimchi – Reis Shio Koji Espuma
Ikarus Team (August 2022)*

*Königskrabbe – Thunfisch – Avocado – Waffel
James Gaag (März 2024)*

*Jakobsmuschel – Topinambur – geräucherter Aal – Gänseleber – Piniekerne
Viki Geunes (April 2024)*

*BBQ Carabinero – Tom Yum – Pak Choi – Erdnuss
Stefan Heilemann (Juli 2023)*

*Bachforelle – Linsen – Rapsöl – Champignon
Jan Hartwig (Juli 2021 / 80 Jahre Eckart Witzigmann)*

*Japanisches Wagyu Tatar – Flambadou – „Pommes“
Ikarus Team (August 2024)*

*Atlantik Steinbutt – „Esprit Thai“ – Calamari – Aubergine
Julien Royer (Dezember 2018)*

*Geschmorte Wagyu Roulade – Senf – Speck-Zwiebel
Ikarus Team (August 2018)*

*Gebrannter Zimt – Rotkohl – Preiselbeere – Sauerrahm
Ikarus Team (August 2023)*

*Beeren – Zitronen Verbene – Pistazie – Samba Tee
Tim Boury (September 2021)*

Menü komplett EUR 265
Menü verkürzt EUR 225
(ohne Atlantik Steinbutt und Gebrannter Zimt)

Änderungen im Menü vorbehalten