

# F E S T S P I E L

## *Menü 2017*

Neuer Monat, neues Menü – so lautet die Devise des *Restaurant Ikarus* seit 2003. Im Festspielmonat August übernimmt erneut die außergewöhnlichste Küchenbrigade der Welt die Führung: Unter der Leitung von Executive Chef *Martin Klein* und der Patronanz von *Eckart Witzigmann* präsentiert das *Ikarus Team* ein Menü, in welchem sie ihr ganzes Können ausspielen. Ein Menü, das ganz und gar geprägt ist von *Martin Kleins* kulinarischen Grundsätzen: Produktbewusstsein, Liebe zum Detail und Ehrlichkeit.

Menü € 180,-

Weinbegleitung  
zzgl. € 135,-

Alkoholfreie  
Getränkebegleitung  
zzgl. € 54,-

Schafskäse - Wipfel - Zuckerwatte  
Gereifter Ike Jime Wolfsbarsch  
Blaubeeren im Busch  
Paella

### **TUNA**

Oliven - Ananas - Bärlauchkapern

### **CALAMARI**

Kokos - Palmherzen - Kaffir Limette

### **KÜRBISKERNÖL**

Brot

### **BRETONISCHER HUMMER**

in 2 Gängen

### **STEINBUTT**

Artischocke - Farn

### **GÄNSELEBER**

Chai-Gewürze

### **SPANFERKEL**

Marille - Eierschwammerl

### **WAGYU**

Pont-Neuf-Kartoffel

### **TRÜFFEL**

Fourme d'Ambert - Dattel

### **HOLUNDER**

Walderdbeeren - Tagetes - Kaffee