



TO SHARE

GEFLÄMMTER LACHS <i>Avocado Ponzu Sweet Chili</i>	11
MISO AUBERGINE <i>Yuzu Kokos</i>	11
MINI BURGER - BLACK & WHITE • <i>Rindfleisch Ziegenkäse Feigenchutney Schmorzwiebeln</i> • <i>Rindfleisch Miso Cheddar Kopfsalat Gurkenrelish</i> • <i>Veggie Variante : Quinoa-Kichererbsen-Patty</i>	12
PAELLA BÄLLCHEN <i>Salsa Verde BBQ Crunch</i>	7
LOBSTER IVY STYLE <i>Chili Limette Koriander</i>	39

STARTERS

CARPACCIO VOM HEREFORD RIND <i>Trüffelcreme Theo x Balsamico Parmigiano Reggiano</i>	14
CEVICHE VOM HIRAMASA KINGFISH <i>Limette Gurke Staudensellerie</i>	17
BURRATINA DI BUFALA <i>Texturen von Tomaten Jalapeño Basilikum Yuzu x Melone</i>	12
TATAKI VOM YELLOW FIN TUNA <i>Rettich Ponzu Wasabi</i>	16
KOPFSALAT <i>Kräutervinaigrette Gurke Feige Soignon Ziegenkäse</i>	11

FALL IN LOVE WITH THE FIRST BITE.

MAINS

FALAFEL "ORIENT STYLE" <i>Süßkartoffelstampf Mangochutney Granatapfel</i>	16
LINGUINE AL TARTUFO <i>Trüffelvelouté frischer Trüffel</i> <i>*Trüffelpreis kann je nach Saison variieren</i>	19
PULPO IN SCHWARZBIER GEGART <i>Ponzu Beurre Blanc Baby Pak Choi Schwarzer Knoblauch</i>	24
PRÉ SALÉ LAMM (FRANKREICH) <i>BBQ Style Chorizo Aubergine</i>	32
GEBRATENER SEETEUFEL X CALAMARETTI <i>Krustentier Beurre Blanc Fenchel Blumenkohl</i>	28
SURF & TURF <i>Rinderfilet Black Tiger Garnele Wilder Brokkoli Bayard Kartoffelpüree</i>	37

CUTS

Inklusive einer Beilage

RINDERFILET (HEREFORD – IRLAND) PORTWEINJUS

Lady's Cut	160 Gramm	28
Gentlemen's Cut	250 Gramm	35

BAVETTE (PRIME BEEF – USA) CAFÉ DE PARIS BUTTER

250 Gramm	27
350 Gramm	35

GRILL OF THE DAY

Fragen Sie unser Servicepersonal

SIDES

TRÜFFEL POMMES	5
BAYARD KARTOFFELPÜREE	5,50
SÜSSKARTOFFELSTAMPF	5,50
GERÖSTETER BLUMENKOHL UND BROKKOLI	6
RATATOUILLE	5
BEILAGENSALAT	5,50

LIFE IS SHORT. TAKE THE DESSERT.

DESSERT

HIT ME CAKE <i>Salzkaramell Banane</i>	11
BLACK STICKY KOKOS REIS <i>Dulce de Leche Passionsfrucht - Mango Sorbet Kokos</i>	9
CAFÉ GOURMAND <i>Cake of the day Macaron Pralinen Espresso</i>	8
KÄSEPLATTE VON AFFINEUR „TOURRETTE“ IN STRASSBURG <i>Käseauswahl Feigensenf Früchtebrot</i>	13
IVY TEMPTATION <i>Eine Dessertplatte für vier Personen mit einer Variation von Leckereien aus unserer Pâtisserie.</i>	40

Unsere Preise sind in Euro und inklusive der Mehrwertsteuer

IVY MENÜ

GAMBA CARABINIERO

Thai Mango | Joghurt | Basilikum | Melone

KÜRBIS IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN

Ziegenkäse | Kürbiskern

PULPO & FELSENMAKRELE

Limonen Beurre Blanc | Baby Pak Choi | Schwarzer Knoblauch

ROCHENFLÜGEL

Curry | Kokos | Kichererbse

KALBSBACKE

Foie Gras | Spitzkohl | Röstzwiebel | Senfkörner

TARTELETTE VON DER BÜHLER ZWETSCHGE

Kandierte Zitronenhaut | Rotweinbutter Eis

3 Gang 54

Carabiniero | Kalbsbacke | Tartelette von der Bühler Zwetschge

4 Gang 68

*Carabiniero | Pulpo & Felsenmakrele | Kalbsbacke
Tartelette von der Bühler Zwetschge*

6 Gang 96

Weinbegleitung 35

APERITIF

GLAS PROSECCO 0,1L	5,50
Martini	
GLAS CHAMPAGNER 0,1L	
Ruinart Blanc de Blancs	16
Ruinart Rosé	18
MARTINI FIERO SPRITZ 0,2L (1) (2) (10)	8,50
Martini Fiero, Prosecco, Soda	
APEROL SPRITZ 0,2L (1) (10)	8,50
Aperol, Prosecco, Soda	
HUGO 0,2L	8,50
Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Minze, Limette	
LILLET WILD BERRY 0,2L (10)	8,50
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren	
LILLET VIVE (10)	8,50
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Limette, Minze	

DIGESTIF

SAMBUCA MOLINARI 4CL	8
GRAPPA CHARDONNAY BARRIQUES 41% 2CL	7
Grappa Nonino	
GRAPPA VENDEMMIA 40% 2CL	7
Grappa Nonino	
AVERNA 29% 4CL	7
RAMAZZOTTI 30% 4CL	7
BAILEYS 19% 4CL (1) (4) (8) (9)	7
PERNOD 40% 4CL (1)	7

CHAMPAGNER

MOËT ET CHANDON BRUT 0,75L	99
MOËT ET CHANDON ROSÉ 0,75L	119
MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL 0,75L	129
RUINART BLANC DE BLANCS 0,75L	119
RUINART ROSÉ 0,75L	149
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT 0,75L	129
LAURENT PERRIER ROSÉ 0,75L	159
TAITTINGER BRUT RÉSERVE 0,75L	89
DOM PÉRIGNON 0,75L	295
DOM PÉRIGNON ROSÉ 0,75L	595

HOT DRINKS

ESPRESSO ⁽⁹⁾	2
DOPPIO	3
KAFFEE ⁽⁹⁾	3
CAPPUCCINO ^{(8) (9)}	3,50
MILCHKAFFEE ^{(8) (9)}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{(8) (9)}	4
HEISSE SCHOKOLADE ⁽⁸⁾	4
TEE IM KÄNNCHEN VON KUSMI -verschiedene Sorten-	4,50
AUFPREIS FÜR SOJA / MANDEL / HAFER	0,50

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) mit Phosphat

- (8) mit Milcheiweiss
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) Süßungsmittel
- (12) Phenylalaninquelle
- (13) gewachst
- (14) mit Taurin

Alle weinhaltigen Getränke können Sulfite enthalten.

Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie durch unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und gesetzlicher MwSt.

SAVE WATER. DRINK WINE.

Unsere offenen Weine werden in 0,1 L Gläsern ausgeschenkt
0,75 Liter Flasche, oder wie angegeben
Unsere Preise sind in Euro und inklusive der Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE

2020 PRIVATE BIN SAUVIGNON BLANC <i>Villa Maria I Neuseeland</i>	5,50 36
2019 WEISSBURGUNDER QBA TR. <i>Martin Waßmer I Baden</i>	4,50 29
2020 GRAUBURGUNDER QBA TR. „BEI NACHT“ <i>Markus Pfaffmann I Pfalz</i>	4,50 29
2020 RÉSERVE SPÉCIALE CHARDONNAY <i>Gérard Bertrand I Südfrankreich</i>	5 32
2020 SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT FEINHERB <i>Martin Waßmer I Baden</i>	4,50 29
2018 „CUVÉE NO 1“ QBA TR. <i>Klumpp I Baden</i>	4,50 29
2016 RIOJA DOCA RESERVA <i>Barón de Ley I Rioja</i>	6,50 42
2019 NERO D'AVOLA IGT APPASSIMENTO "TARDUS" <i>Cantine Minini I Sizilien</i>	5 32
2019 CABERNET SAUVIGNON 19 CRIMES <i>19 Crimes I Australien</i>	5,50 36

WINE IS BOTTLED POETRY.

Unsere offenen Weine werden in 0,1 L Gläsern ausgeschrieben
0,75 Liter Flasche, oder wie angegeben
Unsere Preise sind in Euro und inklusive der Mehrwertsteuer

WEISSWEINE

2019 DURBACHER PLAUELRain Riesling QBA TR. ALTE REBEN <i>Andreas Laible Baden</i>	38
2020 GRAUBURGUNDER QBA TR. BUNTSANDSTEIN <i>Lergenmüller Pfalz</i>	46
2019 MARKGRÄFERLAND CHARDONNAY SW QBA TR. <i>Martin Waßmer Baden</i>	54
2018 CHABLIS 1ER CRU AOC GRAND CUVÉE <i>La Chablisienne Burgund</i>	84
2018 CHASSAGNE-MONTRACHET AOC <i>Louis Jadot Burgund</i>	149
2020 I FRATI LUGANA <i>Cà dei Frati Lombardei</i>	39
2020 VERMENTINO BOLGHERI DOC <i>Tenuta Guado al Tasso Toskana</i>	61
2020 CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC <i>Marlborough Neuseeland</i>	79

ROSÉWEINE

2020 MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ <i>Château Miraval Provence</i>	45
2020 CUVÉE M ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOP <i>Château Minuty Provence</i>	42
2020 OPERA ROSES VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC <i>Opera Lombardei</i>	32

ROTWEINE

2018 BLAUER SPÄTBURGUNDER „SCHULEN“ <i>Ziereisen I Baden</i>	76
2017 CALMO ROTWEIN CUVÉE QBA TR. <i>Martin Waßmer I Baden</i>	72
2018 CHÂTEAU ROZIER ST. EMILION GRAND CRU <i>Château Rozier I Bordeaux</i>	59
2019 TÉLÉGRAMME CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC <i>Vieux Télégraphe I Rhône</i>	119
2018 „LA GROLETTA“ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG <i>Corte Giara I Venetien</i>	89
2019 „IL BRUCIATO“ BOLGHERI DOC <i>Tenuta Guado al Tasso I Toskana</i>	79
2018 MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG <i>Tenuta Tignanello I Toskana</i>	119
2018 TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT <i>Tormaresca I Apulien</i>	52
2014 VINA IMAS RIOJA DOCA GRAN RESERVA <i>Barón de Ley I Rioja</i>	69
2017 „PROTOS 27“ RIBERA DEL DUERO DO <i>Bodegas Protos I Ribera del Duero</i>	72
2016 SALMOS PRIORAT DOCA <i>Miguel Torres - El Lloar I Priorat</i>	94
2016 DIETER MEIER OJO DE IBIZA VDT <i>Dieter Meier I Ibiza Balearen</i>	169
2019 THE BANISHED 19 CRIMES <i>19 Crimes I Australien</i>	49