

Inspired by the divine tastes of France's glamorous Côte d'Azur, Provence invites you to an innovative a la carte menu that brings French flavours to life. This uniquely intimate atmosphere is accompanied by expert wine pairings and Ikos' signature exceptional service.

ikos™
RESORTS

STARTER
VORSPEISEN
ENTREES

V	French onion soup with crostini, sun dried tomato and basil Französische Zwiebelsuppe mit Crostini, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum Soupe à l'oignon avec crostini, tomates séchées et basilic	24€
V GF EF	Beetroot salad with summer berries and goat cheese Rote-Bete-Salat mit Sommerbeeren und Ziegenkäse Salade de betteraves avec baies d'été et fromage de chèvre	17€
V GF	Cocktail tomatoes stuffed with ricotta, served with gazpacho Cocktailtomaten, gefüllt mit Ricotta Frischkäse, serviert mit kalter Tomatensuppe, die sogenannte Gazpacho Cocktail de tomates farcies à la ricotta, servi avec du gazpacho	22€
GF DF	Nicoise salad with tuna, anchovies, tomato, green beans, onions and boiled egg Nicoise Salat mit Thunfisch, Sardellen, Tomaten, grünen Bohnen, Zwiebeln und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, tomate, haricots verts, oignons et œuf dur	22€
GF EF DF	Thinly sliced octopus with lemon and green chili dressing Dünn geschnittener Oktopus mit Zitrone und grünem Chili-Dressing Poulpe finement tranché avec un dressing au citron et aux piments verts	26€
GF	Steamed mussels with chardonnay wine and aromatic herbs Gedämpfte Muscheln mit Chardonnay-Wein und aromatischen Gewürze Moules à la vapeur avec du chardonnay (vin) et des herbes aromatiques	26€
EF	Beef tartare with celery, green apples and truffle Rindertartar mit Staudensellerie, grünen Äpfeln und Trüffel Tartare de filet de bœuf au céleri, pommes vertes et truffe	24€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

MAIN DISHES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

V EF	Vegetable ratatouille with Feta and basil Gemüseratatouille mit Fetakäse und Basilikum Ratatouille de légumes avec Feta et basilic	25€
V	Orzotto with summer zucchini, sage and goat cheese Orzotto mit Sommerzucchini, Salbei und Ziegenkäse Orzoto aux courgettes d'été, sauge et fromage de chèvre	23€
VG GF	Roasted celeriac with hazelnut praline and celery risotto Gebratener Knollensellerie mit Nuss-Nougat und Sellerierisotto Céleri-rave rôti au praliné de noisettes et risotto de céleri	27€
	Tagliatelle pasta with calamari, confit peppers and garlic butter Tagliatelle mit Tintenfisch, konfitierten Paprikaschoten und Knoblauchbutter Pâtes Tagliatelle avec calamars, poivrons confits et beurre à l'ail	26€
GF EF	Prawns Provençal with quinoa salad, orange and zucchini Garnelen Provençale mit Quinoa-Salat, Orange und Zucchini Crevettes provençales avec salade de quinoa, orange et courgette	28€
GF	Cod Barigoule with artichoke puree, carrots, chorizo, white wine and olive oil Kabeljau-Barigoule mit Artischockenpüree, Karotten, Chorizo-Wurst, Weißwein und Olivenöl Artichokes a la Barigoule avec des carottes, chorizo, vin blanc et huile d'olive	35€
EF	Roasted chicken with summer vegetables, potato puree and sauce diable Gebratenes Hühnerfleisch mit Sommergemüse, Kartoffelpüree und Diable-Sauce Poulet rôti aux légumes d'été, purée de pommes de terre et sauce diable	29€
EF	Slow cooked beef with sweet harissa, chimichurri and potato puree Langsam gegartes Rindfleisch mit Chili-Paste, die sogenannte süße Harissa, Chimichurri-Soße und Kartoffelpüree Bœuf à cuisson lente avec harissa douce, chimichurri et purée de pommes de terre	34€
GF	Lamb with smoked aubergine cream, red pepper sauce, mushroom and fresh herbs Lamm mit geräucherter Auberginencreme, roter Pfeffersoße, Pilzen und frischen Kräutern Agneau à la crème d'aubergine fumée, sauce au poivre rouge, champignons et herbes fraîches	34€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

V GF	Crème brulee with grammy's hair sugar burnt Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerwatte Crème brûlée avec de la barbe à papa brûlée	14€
V	Tart au Chocolat with caramelized milk chocolate and vanilla ice cream Schokoladentarte mit karamellisierter Milkschokolade und Vanilleeis Tarte au Chocolat avec du chocolat au lait caramélisé et de la glace à la vanille	14€
V	Millefeuille with vanilla cream and berries Mille-feuille mit Vanillecreme und Beeren Millefeuille à la crème de vanille et aux baies	14€
	Antioxidant fruit salad Antioxidantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	14€
	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

	Beetroot salad with summer berries and plant cheese	17€
	Rote-Bete-Salat mit Sommerbeeren und veganem Käse Salade de betteraves avec baies d'été et fromage végétal	
	Cocktail tomatoes with plant cheese, served with gazpacho	17€
	Gemischte Kirschtomaten, die sogenannte Cocktailtomaten, mit veganem Käse, serviert mit kalter Tomatensuppe, Gazpacho Tomates cocktail avec fromage végétal, servies avec du gazpacho	
GF	Nicoise salad with leaves, green beans, tomatoes and olives	22€
	Nicoise Salat mit Blättern, grünen Bohnen, Tomaten und Oliven Salade niçoise avec feuillages, haricots verts, tomates et olives	

MAIN COURSE · HAUPTGERICHTE · PLATS PR INCEPAUX

	Vegetable ratatouille with plant cheese and basil	18€
	Gemüseratatouille mit Pflanzenkäse und Basilikum Ratatouille de légumes avec fromage végétal et basilic	
	Orzotto with summer zucchini, sage and plant cheese	23€
	Orzotto mit Sommerzucchini, Salbei und Pflanzenkäse Orzotto avec courgettes d'été, sauge et fromage végétal	
GF	Roasted celeriac with hazelnut praline and celery risotto	27€
	Gerösteter Knollensellerie mit Haselnussnougat und Sellerierisotto Céleri-rave rôti, praliné aux noisettes et risotto au céleri	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

Desserts · Nachspeisen · Desserts

Poached pear in saffron sauce, vanilla crumble and green apple sorbet Pochierte Birne in Safransoße, Vanilleplätzchen und grünes Apfelsorbet Poire pochée au sirop safran, crumble à la vanille et sorbet à la pomme verte	14€
Chocolate Brownie with plant based vanilla ice cream Schoko-Brownie mit Vanilleeis auf pflanzlicher Basis Brownie au chocolat avec glace à la vanille végétale	14€
Antioxidant fruit salad Antioxidantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	14€
Ice cream selection Vanilla, chocolate Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	9€

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Toddler's Menu

Kleinkinder-Menü

Menu pour les bambins

GF DF EF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF DF EF	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KID'S MENU

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

V GF	Beetroot salad with yogurt Rote-Bete-Salat mit Joghurt Salade de betteraves avec du yaourt	17€
V GF	Mix green salad with cherry tomatoes, corn and parmesan Gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten, Mais und Parmesan-Käse Mix de salade verte avec tomates cerises, maïs et parmesan	17€
GF DF	Nicoise salad with tuna, tomato, green beans, onions and boiled egg Nicoise Salat mit Thunfisch, Tomaten, grünen Bohnen, Zwiebeln und gekochtem Ei Salade nicoise avec thon, tomate, haricots verts, oignons et œuf dur	22€

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

GF	Cod Barigoule with artichoke puree, carrots, chorizo, white wine and olive oil Kabeljau-Barigoule mit Artischockenpüree, Karotten, Chorizo-Wurst, Weißwein und Olivenöl Artichokes a la Barigoule (morue) avec des carottes, chorizo, vin blanc et huile d'olive	35€
EF	Roasted chicken with summer vegetables and lemon sauce Gebratenes Hähnchen mit Sommergemüse und Zitronen-Olivenöl-Soße Poulet rôti avec légumes d'été et sauce de citron	34€
EF	Slow cooked beef with sweet harissa, chimichurri and potato puree Langsam gegartes Rindfleisch mit Chili-Paste, die sogenannte süße Harissa, Chimichurri-Soße und Kartoffelpüree Bœuf à cuisson lente avec harissa douce, chimichurri et purée de pommes de terre	34€

and more... · und mehr... · et plus encore...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites	10€
V	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate	10€
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße Pennes avec sauce tomate ou bolognaise	10€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KID'S MENU

DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

- | | | |
|---|---|-----|
| V | Millefeuille with vanilla cream and berries
Mille-feuille mit Vanillecreme und Beeren
Millefeuille à la crème de vanille et aux baies | 14€ |
| V | Tart au Chocolat with caramelized milk chocolate and vanilla ice cream
Schokoladenkuchen mit karamellisierter Milkschokolade und Vanilleeis
Tarte au Chocolat avec chocolat au lait caramélisé et glace à la vanille | 14€ |
| | Seasonal fruit salad
Fruchtsalat mit saisonalen Früchten
Salade de fruits de saison | 10€ |
| | Ice cream selection
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane | 9€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

