



Sommer

Käfer

IM RESTAURANT
KÄFER-SCHÄNKE



Aperitif

CHAMPAGNER

0,10 l / 26,90 €

VEUVE CLICQUOT BRUT

0,10 l / 29,90 €

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

APERITIF

0,20 l / 14,90 €

BELLINI

Pfirsich, Prosecco

0,20 l / 12,90 €

optional alkoholfrei mit Pfirsich, Käfer Cuvée Zero

0,20 l / 14,90 €

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Zitrone, Prosecco

0,20 l / 12,90 €

optional alkoholfrei mit San Limello, Käfer Cuvée Zero

COCKTAILS

0,10 l / 16,90 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffeelikör, Espresso

0,20 l / 16,90 €

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Martini Rosso, Prosecco

0,20 l / 16,90 €

Ö LA PALÖMA

Tequila, Limette, Grapefruitlimonade

0,20 l / 15,90 €

SUNDOWNER (ALKOHOLFREI)

Blutorange, Ingwer, Kurkuma, Limette und Honig

Fingerfood zum Aperitif

GARNELE	6,50 €
gebackenes Bällchen mit Shichimi Togarashi und Teriyaki Dip	
KAVIAR	16 €
Eigelbcrème mit 5 g Kaviar Käfer Selektion und feinem Schnittlauch	
PÂTÉ DE GASCOGNE	6,50 €
in einer Croustade mit Aprikose und Sauerklee	
ZIEGENKÄSECRÈME	6,50 €
aus dem Périgord mit kandierter Olive und Basilikum	
Fingerfood Variation	18 €
- jeweils ein Stück - GARNELE, PÂTÉ DE GASCOGNE, ZIEGENKÄSECRÈME	

Fürstliches aus der Tiefe

AUSTERN

SPÉCIALE GILLARDEAU NO.3

Die Familie Gillardeau produziert seit Generationen diese exklusiven Delikatessen an der französischen Atlantikküste zwischen La Rochelle und der Île d'Oléron. Als "Spécial de Claires" – eine Qualitätsstufe über den "Fine de Claires" – wird diese Auster besonders für ihren hohen und festen Fleischanteil und einzigartigen Geschmack geschätzt.

Die Austern servieren wir auf Eis mit Zitrone.

8 €





Menü „Around the World“

BURRATA VOM BÜFFEL

mit Tomaten von Kinara aus Bogenhausen,
Basilikum, gereiftem Balsamico und Olivenöl

THUNFISCH TATAKI & KAVIAR

mit Chili-Shizo-Marinade, Käfer Selektion Kaviar,
eingelegter Gartengurke, Frühlingslauch und Yuzu Sesam Furikake

SHORTRIB

BBQ vom Chilenischen Wagyu mit geschmortem Spitzkohl,
Smashed Potatoes und glasierten Pfeffer-Kirschen

ERDBEEREN AUF KNUSPRIGEM FILOTEIG

mit Crème Chantilly, Pistazien-Praliné
und Eis vom Griechischen Joghurt

139 €



Menü „gesund, guad, schiee und vegan“



«TIERISCH GUT»

KÄFER'S VEGANES TATAR

mit Aubergine, Rote Rüben, Zitronenemulsion,
eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat

PASTA PFIFFERLING

Gnocchetti mit gebratenen Pfifferlingen, Macadamia-Zitronenthymian-Sauce,
Tomaten-Concassée und Limonenzeste

GEGRILLTER KOHLRABI

mit grünen Bohnen, Sojabohnen-Crème, Pistazien
und Pesto von der Steinpetersilie

PFIRSICH MELBA

unsere vegane Interpretation des Dessert Klassikers von Auguste Escoffier

99 €

KAVIAR

IMPERIAL KÄFER SELEKTION

Seine prallen und großkörnigen Rogen zergehen sanft auf der Zunge und entfalten dabei ihr feines, nussiges Aroma. Unsere beliebteste Sorte stammt von einer Kreuzung der Stör-Arten „Acipenser Schrenckii“ und „Huso Dauricus“

30 g 89 € / 50 g 145 € / 125 g 355 €

OSSETRA

Ossetra Kaviar der Stör-Art „Acipenser Gueldenstaedtii“ ist auf Grund seines unverwechselbaren, nussigen Geschmacks so begehrt.

Das Korn ist etwas kleiner und angenehm im Geschmack.

Am Gaumen entwickelt dieser Kaviar eine wunderbare Crèmigkeit.

30 g 99 € / 50 g 159 € / 125 g 385 €

Zum Kaviar servieren wir jeweils Blinis, Crème fraîche aus der Normandie, Schnittlauch, Eiweiß und Eigelb.



24 €



«TIERISCH GUT»

KÄFER'S VEGANES TATAR

mit Aubergine, Roten Rüben, Zitronenemulsion, eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat

16 €

CAESAR SALAD

– am Tisch für Sie zubereitet –

Bertinelli Parmesan, Käfer Jahrgangssardine, geröstete Pinienkerne, marinierte Kirschtomaten und Croûtons

+ 19 €

gebratene Streifen vom US Premium Rinderfilet

+ 18 €

2 gebratene Black Tiger Garnelen

+ 19 €

Thunfisch Tataki

+ 8 €

optional als Hauptgericht

24 €

BURRATA VOM BÜFFEL

mit Tomaten von Kinara aus Bogenhausen, Basilikum, gereiftem Balsamico und Olivenöl

29 €

SCHOTTISCHER LABLE ROUGE LACHS

Tatar mit Zitronen-Olivenöl mariniert, Avocado, Soja Kristallen und Mizuna

27 €

KLASSIKER

CARPACCIO CIPRIANI

hauchdünne Scheiben von der bayerischen Ochsenlende, mit Zitronenmayonnaise, Parmesan und Rucola

29 €

KLASSIKER

RINDERTATAR

+ 27 €

mit Trüffelcrème, Kartoffelterrinen und Wachtelspiegelei
zusätzlich 10 g Käfer Selektion Kaviar

49 €

HALBER KANADISCHER HUMMER

mit Zitrone, Cocktailsauce und Salatbouquet

Warme Zwischengerichte

GRÜNE GAZPACHO KSP

18 €

mit geeister Tomate, bunter Paprika und Basilikum
zusätzlich gebratene Black Tiger Garnele

+ 9 €

RAMEN

23 €

japanische Nudelsuppe mit feinen Streifen vom Rinderfilet, Buchenpilzen, Frühlingslauch, Shichimi Togarashi und Wachtelei

THUNFISCH TATAKI & KAVIAR

42 €

mit Chili-Shizo-Marinade, Käfer Selektion Kaviar,
eingelegter Gartengurke, Frühlingslauch und Yuzu Sesam Furikake

PASTA PFIFFERLING KSP

29 €

Gnocchetti mit gebratenen Pfifferlingen, Macadamia-Zitronenthymian-Sauce,
Tomaten-Concassée und Limonenzeste





Hauptgerichte für mehrere Personen zum Teilen im Family Style

ab 2 Personen 109 € p. P.

OCEAN ROYALE

Thunfisch Tataki vom Lavasteingrill, Bahamas Languste, Black Tiger Garnele, Gillardeau Auster, Jakobsmuschel, Pulpo, eingelegte Gartengurke, Algensalat, eingelegter Ingwer, im Zedernholzfass gereifte Sojasauce, Wasabi und Sushi-Reis

ab 4 Personen 95 € p. P.

SCHLEMMER BRETTL

Dry Aged Black Angus am Knochen gebraten, Presa Iberico, Black Tiger Garnelen, Mini Schnitzelchen und Seeteufel Medaillons mit Smashed Potatoes, sautiertem Sommergemüse, Sauce Béarnaise und Kalbjus

für 3-4 Personen 159 €

GANZE LAMMSCHULTER

gegrillte Schulter vom deutschem Weidelamm, mit Ragout von grünen Bohnen, Rosecoco Bohnen und Taggiasca Oliven mit lauwarmen Tomaten-Ciabatta Salat, gerösteter Zitrone und kräftiger Schmorsauce

für 4-6 Personen 499 €

US PREMIUM RINDERFILET

1.000 g Filet am Stück gebraten mit Selleriemousseline, wildem Brokkoli, gebratenen Pfifferlingen, Kalbjus und Sauce Hollandaise





GEGRILLTER KOHLRABI V 32 €
mit grünen Bohnen, Sojabohnen-Crème, Pistazien
und Pesto von der Steinpetersilie

ONKEL MARIO'S SEAFOOD PASTA 65 €
Linguinette mit Fisch, Garnele, Calamari, Tuna, Muscheln,
Blattspinat, am Tisch geriebener Bottarga und Safranfond

FELSENOKTOPUS 46 €
vom Lavasteingrill mit lauwarmen Tomaten-Ciabatta Salat,
Kapern, Sauce Rouille und Estragon

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL 39 €
vom Piemonteser Kalbsrücken, mit handgerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln oder Kartoffel-Gurkensalat

KLASSIKER

KÄFER SOMMER-ENTE 54 € p. P.
mit asiatischen Aromen für zwei Personen in zwei Gängen serviert:

1. Ramen, japanische Nudelsuppe mit Entenkeule, Buchenpilzen, Frühlingslauch, Shichimi Togarashi und Wachtelei
2. Entenbrust, in gereifter Sojasauce glaciertem buntem Gemüse, mit grüner Papaya, Cashew, Galgant, Thai-Basilikum und knusprigen Lotuswurzel Chips

SHORTRIB 59 €
BBQ vom Chilenischen Wagyu mit geschmortem Spitzkohl,
Smashed Potatoes und glasierten Pfeffer-Kirschen

PIEMONTESE KALBSFILET 59 €
junger Mais in Varianten mit gebratenen Pfifferlingen,
Korianderöl und Kalbsrahmjus



SIE SEHEN, WAS SIE ESSEN UND SCHMECKEN, WAS SIE SEHEN!

In unseren Käfer-Vitrinen im Gastbereich lagern und reifen Fleisch und Fisch in Ihrer direkten Nähe.
Jedes Stück ist ein Unikat und stammt aus dem Käfer Feinkostladen,
von kleinen Manufakturen oder von Bauernhöfen aus der Region.

UNSER SERVICE

Wir beraten Sie an der Vitrine oder lassen die Raritätenbretter mit den Delikatessen
direkt zu Ihnen an den Tisch kommen.



für 2 Personen 149 €

SEEZUNGE

aus dem Französischen Atlantik

Die Seezunge gehört zu den begehrtesten und exquisitesten Speisefischen der Welt.
Sie zeichnet sich durch ein weißes, grätenfreies und sehr zartes Filet aus,
das leicht nussig schmeckt.

ab 2 Personen 59 € p. P.

SEETEUFEL

aus der Norwegischen See an der Gräte gebraten

Er ist zwar hässlich und heimtückisch, aber lecker. Der Seeteufel lebt in einer Tiefe
von bis zu 1.000 Metern. Sein weißes festes Filet hat ein feines dezentes Aroma
und ist deshalb weltweit bei Gourmets geschätzt.

54 €

YELLOWFIN THUNFISCH

Malediven, Indischer Ozean

Empfehlung rare oder medium rare, 220 g

Der Gelbflossen-Thunfisch ist auch unter dem Namen Ahi bekannt. Sein Geschmack ist
etwas milder als der vom roten Thunfisch und damit gehört er zu den edelsten Thunfischarten.

Tagesangebot

KÄFER FÄRSEN TOMAHAWK

Im Reiferaum unserer Metzgerei im Feinkostladen mindestens 30 Tage gereift

Empfehlung medium oder medium rare

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit extra langem Knochen. Der besondere Steak Cut
aus dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Ribeye bezeichnet.

Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen
und macht die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst.

Tagesangebot

OEDSLACH TOMAHAWK

Empfehlung medium-rare

„Mit der Marke Oedslach erweist Metzgermeister Hendrik Dierendonck nicht nur
eine Hommage an seinen Vater, sondern präsentiert auch eine Fleischqualität,
die wir in Europa bisher nur sehr selten schmecken durften.

Oedslach – Fleisch-Terroir vom Feinsten!“ -James Byron

Oedslach stammt aus einer Zeit, in der wir uns nicht auf Tierrassen konzentrierten,
sondern liebevoll bestimmte Fleischstücke zum Aufhängen und Reifen beiseitelegten.
Diese Stücke wurden aufgrund ihrer Farbe, Marmorierung, ihres Aromas, ihrer Konsistenz
und Struktur ausgewählt. Dann nach altbewährten Traditionen
und unserem eigenen, einzigartigen, modernen Alterungsprozess gereift!



US PREMIUM RINDERFILET

140 g 57 € | 200 g 79 €

Empfehlung medium rare,

Der Name weckt Erwartungen. „Prime“ bedeutet nämlich „erstklassig“ und genau das ist dieses Rindfleisch auch. Die USA gelten als das Steak-Land weltweit und die Qualität des Fleisches setzt Maßstäbe. Das anerkannte USDA-Gütesiegel gilt dabei als Symbol für die Hochwertigkeit. Dabei werden Zartheit, Saftigkeit und Geschmack genauso bewertet wie auch der Anteil an Muskelfleisch. Es gibt acht USDA-Klassen – und „Prime“ ist die höchste. Das zertifizierte Premium-Rindfleisch erfüllt in jeder Hinsicht höchste Ansprüche und gehört für Kenner und Steak-Liebhaber zur wahren Königsklasse.

IRISCHES HEREFORD RINDERFILET

54 €

Empfehlung medium rare, 200 g

Das Hereford Rind gehört zu den wenigen Rinderrassen, die eine hohe Marmorierung bei reiner Grasfütterung erzeugen. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden können. Die hohe Luftfeuchtigkeit hält das Gras saftig und grün und bildet somit eine ideale Futtergrundlage. Die Tiere und das Fleisch unterliegen strengen Qualitätskriterien hinsichtlich Stammbaum, Schlachtalter und Marmorierung des Fleisches.

US PRIME RIB EYE, BLACK ANGUS, GREATER OMAHA

65 €

Empfehlung medium rare, 300 g

Das „Entrecôte-Steak“, auch „Rib Eye Steak“ genannt, gehört zu den schmackhaftesten und edelsten Steaks überhaupt. Charakteristisch für das Ribeye ist nicht – wie oft angenommen – das nicht immer ausgeprägte Fettauge, sondern drei bzw. vier Muskelstränge, aus denen sich das Stück zusammensetzt. In der Mitte, eingeschlossen vom bindegewebsreichen Hochrippendeckel, liegt der Ribeye-Kern.

PRESA IBÉRICO

39 €

Empfehlung medium, ca. 250 g

Dieses spanische Fleischstück stammt aus dem Nacken des Ibérico Schweines und gehört zu den delikatesten Teilen. Es ist stark marmoriert, butterzart und intensiv rot. Die Presa ist perfekt für den Lavasteingrill.

GEREIFTES KALBSKARREE vom Limousin Kalb

54 €

Empfehlung medium, 350 g

Das Limousin-Kalb ist in der französischen Region Limousin, im nördlichen Zentralmassiv beheimatet. Es ist äußerst robust und langlebig mit sehr zartem, saftigem Fleisch von sehr guter Marmorierung.





Saucen

-
- 4 € **KRÄUTERBUTTER**
Bio Landbutter, frische Kräuter und Zitronenzeste
- 4 € **BBQ-DIP**
italienischer Bio Ketchup, Buchenrauch, Muscovado-Zucker und grüner Kardamom
- 6 € **SOJASAUCE & WASABI**
Yamaroku Shoyu "Tsuru Bishio" gehört zu den besten Sojasaucen weltweit. Mit alten Methoden gebraut und für 4 Jahre im Zedernholzfass gereift, enthüllt sie ein unglaubliches Umami-Aroma.
- 6 € **SAUCE BÉARNAISE**
Landbutter, Estragonessig, Kalbsjus und frischer Estragon
- 6 € **PFEFFERSAUCE**
leichte Kalbsjus, Rahm, grüner Pfeffer und Cognac
- 6 € **KALBJUS**
gerösteter Kalbsschwanz, Portwein und Wurzelgemüse
- 6 € **CHAMPAGNER-BUTTERSAUCE**
reduzierter Gemüsesud, Champagner, Süßrahmbutter und Thymian

Gemüse / Salat

-
- 10 € **BABYSPINAT**
in Olivenöl geschwenkt, Meerrettich und Honigtomaten
- 10 € **CAESAR SALAD**
Romana-Herz, Jahrgangssardine, Parmigiano Reggiano, Croûtons und Kirschtomaten
- 10 € **WILDER BROKKOLI**
Limonen-Öl und gerösteter Chili-Sesam-Pistazien-Crunch
- 10 € **BUNTES BOHNENRAGOUT**
grüne Bohnen, Rosecoco Bohnen, Tomate und Taggiasca Oliven
- 19 € **GEBRATENE PFIFFERLINGE**
mit Pesto von der Steinpetersilie und jungem Lauch



Beilagen

- 8 € **SALZKARTOFFELN**
gekochte Annabelle, Steinpetersilie und Butter
- 9 € **BRATKARTOFFELN**
gepellte Annabelle, rote Zwiebel, Frühlingslauch, Macis und Butterschmalz
- 9 € **KARTOFFEL-MOUSSELINE**
Andengold, Heumilch, Nussbutter, Steinsalz und Muskat
- 19 € **TRÜFFEL POMMES**
Bintje, Sommer Trüffel, gehackte Kräuter, feiner Parmesan und Trüffelmayonnaise
- 9 € **SELLERIEPÜREE**
BIO-Knolle, französische Crème fraîche, Zitrone und Nussbutter



VON UNSEREM SÜSS-SPEISEN-WAGEN

Original Beans Schokoladenmousse weiß oder dunkel	9 €
Himbeertarte aus Mürbteig, Käfer Vanillesahne und frischen Himbeeren	12 €
frische Beeren mit Orangen-Zucker 	9 €
Klassische Crème Brûlée mit frischen Himbeeren	11 €

SWEET DREAMS ARE MADE OF THIS

für 4 Personen 129 €

Original Beans Schokokuchen, klassische Crème Brûlée, Käfers Himbeertarte, exotische Früchte, gemischte Beeren, Macarons, Praline aus unserer Confiserie und Sorbets

PFIRSICH MELBA

19 €

unsere vegane Interpretation des Dessert Klassikers von Auguste Escoffier

ERDBEEREN AUF KNUSPRIGEM FILOTEIG

22 €

mit Crème Chantilly, Pistazien-Praliné und Eis vom Griechischen Joghurt

KAISERSCHMARRN

22 €

- Dauer ca. 20 Minuten -
mit Rohrzucker und Rum flambiert,
dazu Apfelkompott und gebräunte Mandelblättchen

SPAGHETTI-EIS

- am Tisch für Sie zubereitet -
mit Erdbeeren, Tahiti-Vanille, Basilikum-Pesto und weißer Schokolade

21 €



Bio - Frucht-sorbets

ZITRONE / HIMBEERE / MANGO

je Kugel

4,50 €

Käseauswahl

mit Chutney, Fruchtsenf, Trauben und Nüssen

klein 19 €
groß 29 €

Offene Weine

0,1 l

Weißweine

9,50 €

BIO GRAUBURGUNDER RÉSERVE
Kühling-Gillot / Rheinhessen / Deutschland

11,50 €

OCCHIONE
(Vermentino)
Campo di Sasso (Antinori) / Toskana / Italien

12,50 €

SAUVIGNON BLANC FUMÉ GOLDBERG
Wageck / Pfalz / Deutschland

13,50 €

MÂCON VILLAGES
(Chardonnay)
Comte Lafon (Héritiers) / Burgund / Frankreich

0,1 l

Roséweine

12 €

MIRAVAL ROSÉ
(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)
Pitt & Perrin / Provence / Frankreich

13 €

WHISPERING ANGEL ROSÉ
(Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah)
Château d'Esclans / Provence / Frankreich

0,1 l

Rotweine

10,50 €

CELESTE CRIANZA
(Tempranillo)
Torres / Ribera del Duero / Spanien

12,90 €

GIGONDAS
(Grenache, Mourvèdre, Syrah)
E. Guigal / Rhonetal / Frankreich

16,90 €

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)
Tenuta dell'Ornellaia / Toskana / Italien

