



Dachgarten Menü

Vorspeise

/ Kopfsalat & Ricotta /

/ Kopfsalatsud / Ricotta-Tramezzini / Kapern / Petersilien-Zitronen-Dressing / Erdbeere /

Suppe

/ Spargel & Morchel /

/ Spargelkremsuppe / Morchelschaum / Kerbel / Sherry / Spargelragout / Brickteig /

Zwischengang

/ Erbse & BIO-Ei /

/ gebackenes BIO-Ei / Erbsensalat / Melisse / gelbe Linsen / Gartenkresse /

Sorbet

/ Mai-Bowle /

Hauptgang

/ Wiesenkalb & Diedersdorfer Spargel /

/ rosa Filet / geschmorter Bauch / Gnocchi / Spargel / Champignon / Kräutersalat / Jus /

Dessert

/ Rhabarber & Gurke /

/ Rhabarbersud / Gurken-Limetten-Sorbet / Macadamia / Dillöl / Vanille /



Deutsche Käseauswahl

/ 3 Sorten Käse von Affineur Käse Kober /

/ Trauben / Nüsse / Früchtebrot /

als 3-Gang Menü inkl. frischem Hausbrot & Buttervariation 84 €
jeder weitere Gang + 10 €

Die Lebensmittelinformations-Verordnung erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

 fb.com/dachgartenrestaurant/  kaefer_dachgartenrestaurant [#kaeferberlin](https://kaeferberlin)



Käfer Klassiker

Vorspeise

/ Saibling & Holunder /

/ Saiblingskaviar / Holunderblüte / Auberginen-Mousse / Hirse / Schafgarbe / Kaffee /

Suppe

/ Maishuhn & Kohlrabi /

/ Geflügelconsommé / Mini Navette / Hühnerfett / Vadouvan / Brotsalat /

Zwischengang

/ Jakobsmuschel & rosa Pfeffer /

/ Fenchel / Passionsfrucht / rosa Pfeffer-Krokant / Koriander / Radieschen /

Sorbet

/ Karotte-Ingwer /

Hauptgang

/ Bärlauchknödel & Mairübe /

/ Sauce Choron / Spargel / Aprikose / Mairübenpüree / Tomatenpesto / Kräutersalat /

Dessert

/ Erdbeere & Vanille /

/ Erdbeer-Gel / Vanilleeis / Brezn-Brotpudding / Kokos / Salzkaramell / Schokolade /

Deutsche Käseauswahl

/ 3 Sorten Käse von Affineur Käse Kober/

/ Trauben / Nüsse / Früchtebrot /

als 3-Gang Menü inkl. frischem Hausbrot & Buttervariation 84 €
jeder weitere Gang + 10 €

Die Lebensmittelinformations-Verordnung erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.



Kinderkarte für Kinder bis 12 Jahre

Vorspeise

/ **Kopfsalat & Ricotta** /

/ Kopfsalatsud / Ricotta-Tramezzini / Kapern / Petersilien-Zitronen-Dressing / Erdbeere /

13,50 €

Suppe

/ **Spargel & Morchel** /

/ Spargelkremsuppe / Morchelschaum / Kerbel / Sherry / Spargelragout / Brickteig /

9,50 €

Hauptgänge / Main Courses

/ **Erbse & BIO-Ei** /

/ gebackenes BIO-Ei / Erbsensalat / Melisse / gelbe Linsen / Gartenkresse /

19,50 €

/ **Orecchiette** /

/ Butter / Tomatensoße / Parmesan /

12,50 €

Dessert

/ **Karotte-Ingwer-Sorbet** oder **Vanilleeis** /

9,50 €

Die Lebensmittelinformations-Verordnung erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.



Roof top Menu

Starter

/ Lettuce & Ricotta /

/ lettuce stock / ricotta tramezzini / capers / parsley-lemon-dressing / strawberry /

Soup

/ Asparagus & Morel /

/ asparagus cream soup / morel sauce / chervil / sherry / asparagus ragout / brik dough /

Entree

/ Pea & Organic Egg /

/ baked organic egg / pea salad / balm / yellow lentils / garden cress /

Sorbet

/ Woodruff Punch /

Main Course

/ Veal & Asparagus /

/ medium fried filet / braised belly / gnocchi / asparagus / mushroom / herb salad / jus /

Dessert

/ Rhubarb & Cucumber /

/ rhubarb stock / cucumber-lime-sorbet / macadamia / dill oil / vanilla /

German Cheese Selection

/ 3 sorts from Affineur Käse Kober /

/ grapes / nuts / fruit bread /

as 3-course menu incl. fresh homemade bread & variation of butter 84 €
each additional course + 10 €

Die Lebensmittelinformations-Verordnung erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.



Käfer Classics

Starter

/ Char & Elderberry /

/ char caviar / elderflower / eggplant mousse / millet / yarrow / coffee /

Soup

/ Corn Fed Chicken & Kohlrabi /

/ chicken consommé / mini turnip / chicken fat / vadouvan / bread salad /

Entree

/ Scallop & Pink Pepper /

/ fennel / passion fruit / pink pepper brittle / coriander / radish /

Sorbet

/ Carrot-Ginger /

Main Course

/ Wild Garlic Dumpling & Turnip /

/ sauce choron / asparagus / apricot / turnip puree / tomato pesto / herb salad /

Dessert

/ Strawberry & Vanilla /

/ strawberry jelly / vanilla ice-cream / pretzel-bread pudding / coconut / salted caramel / chocolate /

German Cheese Selection

/ 3 sorts from Affineur Käse Kober/

/ grapes / nuts / fruit bread /

as 3-course menu incl. fresh homemade bread & variation of butter 84 €
each additional course +10 €

Die Lebensmittelinformations-Verordnung erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.



Kids menu for children up to 12 years

Starter

/ Lettuce & Ricotta /
/ lettuce stock / ricotta tramezzini / capers / parsley-lemon-dressing / strawberry /
13,50 €

Soup

/ Asparagus & Morel /
/ asparagus cream soup / morel sauce / chervil / sherry / asparagus ragout / brik dough /
9,50 €

Main Courses

/ Pea & Organic Egg /
/ baked organic egg / pea salad / balm / yellow lentils / garden cress /
19,50 €

/ Orecchiette /
/ butter / tomato sauce / parmesan /
12,50 €

Dessert

/ Carrot-Ginger-Sorbet or Vanilla-Ice Cream /
9,50 €

Die Lebensmittelinformations-Verordnung erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.