DAS BESONDERE

IM RESTAURANT KÄFER-SCHÄNKE

JANUAR bis MÄRZ 2020

APERITIF

CHAMPAGNER

0,1 l / €	
21,90	TAITTINGER BRUT
23,50	TAITTINGER BRUT ROSÉ

COCKTAILS

9,90 — **MANGO SPRIZZ**
alkoholfrei - Mango, Trauben Secco
oder
9,90 — mit Alkohol - Mango und Käfer Prosecco

14,90 — **BLUEBERRY SPRIZZ**
Blaubeere, Limettensaft
und Käfer Prosecco

14,90 — **BELLINI**
weißer Pfirsich püriert
und Käfer Prosecco

16,90 — **THRILLER IN PEARNILLA**
Birne, Vanille
und Vodka

16,90 — **RUMBLE IN THE TUMBLER**
Grapefruit, Ginger Beer
und dunkler Rum

18,90 — **DATSCHIPERLÉ**
Pflaumenmark, Maple Sirup
und Champagner

MENÜ

EISMEER-KABELJAU
Rillette und pochierte Lamellen,
Löjrom Kaviar, Gurke, Zitrone und Dillöl

***

ESSENZ VOM PERLHUHN
mit Crèpe-Roulade,
Sellerie und Liebstöckel

***

GESCHNETZELTES „À LA ROSSINI“
Spitzen vom US-Rinderfilet,
gebratene Gänseleber, Périgord Trüffel, Kartoffel-Mousseline und Spinat

***

DESSERTWAGEN
wählen Sie selbst zwischen verschiedenen Käfer Klassikern
aus unserem Dessertwagen

115 €

pro Person exkl. Getränke

VORSPEISEN

JUNGE BEETE — 19 €
mit Couscous, rotem Shiso Dressing, Merrettich
und knusprigen Kapern

KLASSIKER

CARPACCIO CIPRIANI — 19 €
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende,
Zitronenmayonnaise, Rauke-Spitzen

mit zusätzlich 2 Gramm eingelegtem Périgord Trüffel — 31 €

EISMEER-KABELJAU — 24 €
Rilette und pochierte Lamellen,
Löjrom-Kaviar, Gurke, Zitrone und Dillöl

KLASSIKER

RINDERTATAR — 25 €
mit Trüffelcrème und Kartoffelschnitte

mit zusätzlich 10 Gramm Käfer Selection Kaviar — 48 €

KLASSIKER

HALBER KANADISCHER HUMMER — 45 €
mit Zitrone, Cocktailsauce
und Salatbouquet

KÄFER'S MEERESFRÜCHTE-ÉTAGÈRE — ab 2 Personen 45 € p.P.
Nordseekrabben, Madagaskargarnelen, Oktopussalat,
Austern, Miesmuschelsalat, Königskrabbe,
Taschenkrebsschere, Räucherlachs, Passepierre-Algen,
dazu Cocktail- sowie Honig-Senf-Dillsauce und Zitrone

„STRAMMER KÄFER" AUS DER SCHATZKISTE — 45 €
mit Secreto 7 Schinken vom Rubia Gallega,
Gänseleberterrine, schwarzem Trüffel,
Wachtelspiegelei und Butter-Brioche

zusätzlich 10 Gramm Käfer Selection Kaviar — 68 €

Warme Zwischengerichte

17 €

ESSENZ VOM PERLHUHN
mit Crèpe-Roulade,
Sellerie und Liebstöckel

18 €

BLUMENKOHLSCHAUM-SÜPPCHEN
mit geräuchertem Lachs, Kräuterquark
und Schwarzbrot-Croûtons

39 €

JAKOBSMUSCHEL UND CARABINERO
mit Safran-Fenchel und Krustentier-Fregola

KLASSIKER

45 €

HUMMER THERMIDOR
Babyspinat, Wiesenchampignons,
Schalotten und Sauce Béarnaise

Vegetarisch

19 € / 27 €

STECKRÜBENHUMMUS
mit Bergamotte, lauwarmen Kichererbsen,
Buchenpilzen und Gartenkresse

19 € / 27 €

TALEGGIO RAVIOLI
sanft in Nussbutter gebratene Flower-Sprouts
mit Birne und violetter Senf-Vinaigrette

29 € / 38 €

TAGLIOLINI TRÜFFEL
mit Trüffelsauce
und 2 g Périgord Trüffel

LUXURIÖSES AUS DEM MEER

IMPERIAL KÄFER SELECTION

Pralle Rogen mit mittelgroßem bis großem Korn und hellbrauner Farbe. Sein Geschmack ist nussig mit feinem Mandelaroma.

30 g 69 € 50 g 115 €

OSSETRA KAVIAR

Der russische Stör kommt im Kaspischen- und Asowschen Meer vor. Dieser Kaviar schimmert golden und wird wegen seines unverwechselbaren, fein-nussigen und buttrigen Geschmacks sehr geschätzt.

30 g 80 € 50 g 135 € 125 g 340 €

Dazu servieren wir Blinis / Crème fraîche / Schnittlauch / Eiweiß / Eigelb.

FÜRSTLICHES AUS DER TIEFE

AUSTERN - SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 3

Die Familie Gillardeau hat es aufgrund der hohen Qualität des Produktes geschafft, den Familiennamen als Markennamen für die Auster führen zu dürfen. Dies ist bei anderen Austern-Züchtern in Frankreich gesetzlich nicht erlaubt. Die Auster wird für ihren hohen und festen Fleischanteil geschätzt und ist sehr delikat im Fleisch.

AUSTERN - OSTRA REGAL NO. 2

Diese außergewöhnliche Auster vom Typ »Super Spéciale« ist das Ergebnis von jahrzehntelanger Tradition der Familie Boutrais. Die Ostra Regal wächst vier Jahre lang in den Meeresbuchten von Clew und Bannow in Irland. Sie präsentiert sich fester im Fleisch und noch intensiver im Eigengeschmack. Sie wird im süddeutschen Raum exklusiv von Feinkost Käfer angeboten.

pro Auster 6,90 €

Die Austern servieren wir auf Eis mit Zitrone.

FISCHGERICHTE

39 €

SKREI VON DEN LOFOTEN
im Gewürzsud pochiert mit Gartenkresse-Sandwich,
Mönchsbart und gelben Linsen

54 €

SCHNITTE VOM WEISSEN HEILBUTT
mit Lardo di Colonnata, Sauerkraut, glasierten Trauben,
Pommes Carrées und Champagner-Buttersauce

FLEISCHGERICHTE

KLASSIKER

32 €

WIENER SCHNITZEL
handgerührte Preiselbeeren,
Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln oder Kartoffel-Gurkensalat

36 €

DUROC SCHWEINEBÄCKCHEN
in Senfwürze geschmort mit Rahmwirsing, Baby-Möhren
und Topfenserviettenknödel

KLASSIKER

39 € pro Person

BAUERNENTE AUS DEM KÄFER-OFEN
für zwei Personen in zwei Gängen serviert

1. Gang: Brust mit karamellisiertem Blaukraut, Kartoffelknödel und Apfelmus
2. Gang: gezupftes Keulen-Ragout mit Feldsalat, Malzbrotcroûtons und Jus

65 €

GESCHNETZELTES „À LA ROSSINI“
Spitzen vom US-Rinderfilet,
gebratene Gänseleber, Périgord-Trüffel,
Kartoffel-Mousseline und Spinat

KLASSIKER

78 €

„KÄFER CORDON BLEU“
Hummer Thermidor im Wiener Schnitzel
mit Pommes Allumettes, Babyspinat, Sauce Béarnaise

VITRINE

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

In unseren Vitrinen im Gastbereich lagern und reifen Fleisch-, Fisch- und Käsesorten in Ihrer direkten Nähe.

DAS BESONDERE

Jedes Stück ist ein Unikat und stammt

> aus dem Käfer Feinkostladen
> von kleinen Manufakturen
> von Bauernhöfen aus der Region

DIE LAGERUNG — Die perfekte Kühlung und Lagerung garantieren absolute Qualität und sorgen für Frische und Geschmack.

DER SERVICE — Wir beraten Sie an der Vitrine oder lassen die Raritätenbretter mit den Produkten direkt zu Ihnen an den Tisch kommen.

DIE ZUBEREITUNG — Diese garen auf dem Lavastein-Grill oder im Käfer-Ofen, unter Verwendung von besonderen Buttersorten, Kräutern vom Käfer-Dachgarten und ausgesuchtem Olivenöl.

ZUM BEISPIEL

PRESA IBÉRICO — 36 €

Empfehlung medium, ca. 250 g

Die Gourmet- und Sterneköche schwärmen und schwören auf dieses spanische Fleischstück, denn es gehört zu den delikatesten Teilen des Ibérico-Schweines. Es ist stark marmoriert, butterzart und intensiv rot. Die Presa stammt aus dem Nacken des Schweines und ist perfekt für den Lavasteingrill.

YELLOWFIN THUNFISCH — 48 €

Empfehlung rare oder medium rare, ca. 220 g

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

GEREIFTES KALBSKARREE — 49 €

vom Limousin-Kalb

Empfehlung medium, ca. 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.

RINDERFILET — 59 €

GOP

Empfehlung medium rare, ca. 220 g

Das Filet ist das zarteste Fleischstück des Rindes.
Dieser Muskel wird wenig in Anspruch genommen und hat daher einen Fettanteil von nur ca. 3-4 Prozent.
Die Auszeichnung »Prime Beef» ist in den USA die höchstmögliche bei Fleisch.

SAUCEN

2 € **KRÄUTERBUTTER**
Bio-Landbutter, Kräuter vom Käfer-Dachgarten und Zitronenzeste

2 € **BBQ-DIP**
italienischer Bio-Ketchup, Buchenrauch, Muscovado-Zucker und grüner Kardamom

2 € **GRÜNE JALAPEÑO CRÈME**
mexikanische Jalapeño, kaltgepresstes Guénard-Traubenkernöl und Knoblauch

5 € **SAUCE BÉARNAISE**
Landbutter, Estragonessig, Kerbel und frischer Estragon aus dem Käfer-Kräutergarten

5 € **PFEFFERSAUCE**
leichte Kalbsjus, Rahm, grüner Pfeffer und Cognac

5 € **KALBSJUS**
gerösteter Kalbsschwanz, Portwein und Wurzelgemüse

5 € **CHAMPAGNER-BUTTERSAUCE**
reduzierter Gemüsesud, Champagner, Süßrahm-Butter und Thymia

GEMÜSE / SALAT

6 € **BABYSPINAT**
in Olivenöl geschwenkt, Meerrettich und Honigtomaten

6 € **CAESAR SALAT**
Romana-Herzen, Sardelle, Parmigiano Reggiano, Croûtons und Kirschtomaten

8 € **FLOWER SPROUTS**
geröstete Piemonteser Haselnuss, Cranberries, Fassbutter

8 € **WILDER BROKKOLI**
geröstete Mandeln und Fassbutter

8 € **GEMISCHTE GEMÜSE**
Kohlrabi, Spinat, Brokkoli, BabyKarotte, Flower Sprouts

9 € **ARTISCHOCKE - BOHNE - PAPRIKA**
Olivenöl, Bohnenkraut und Taggiasca Oliven

BEILAGEN

6 € **BRATKARTOFFELN**
gepellte Annabelle, rote Zwiebel, Frühlingslauch, Macis und Butterschmalz

6 € **SALZKARTOFFELN**
gekochte Annabelle, Steinpetersilie und Butter

6 € **SELLERIEPÜREE**
Bio-Knolle, französische Crème fraîche, Zitrone und Nussbutter

6 € **POMMES DAUPHINE**
Salzburger Bio-Ei, Weizenmehl, Burgenländer Kartoffel und Schnittlauch

8 € **PAPRIKARISOTTO**
Carnaroli Risotto, Parmesan, geschmorte Paprika, Piment d'Espelette

NACHSPEISEN

SCHOKOLADENMOUSSE — 6 €
weiß oder dunkel

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE — 6 €
Vanille und frische Himbeeren

HIMBEERTARTE — 7 €
Mürbeteig, Käfers Vanillesahne und frische Himbeeren

FRISCHE BEEREN — 8 €
Orangen-Zucker

KAISERSCHMARRN – Dauer: ca. 20 Minuten — 19 €
dazu Zwetschgenröster und Mandelblättchen

CRÊPES SUZETTE – am Tisch zubereitet — 19 €
Orange, Grand Marnier
und Vanille-Eis

CHILENISCHE HERZKIRSCHEN – nach Verfügbarkeit — 24 €
im Beaujolais-Sud
und mit Sauerrahm-Eis

FRUCHTSORBETS

ZITRONE / HIMBEERE / PASSIONSFRUCHT — je Kugel — 3,50 €

mit Champagner Taittinger Brut aufgegossen — zusätzlich — 10,00 €

KÄSE

Auswahl aus der Käsevitrine — klein — 19 €
groß — 29 €

Offene Weine

Weissweine

0,1 l / €	0,2 l / €	
7,50	15,00	2018 Grüner Veltliner „Am Berg“ Bernhard Ott, Wagram, Österreich
7,50	15,00	2017 Spera (Vermentino) Siddura, Sardinien, Italien
10,50	21,00	2018 Gavi die Gavi „Etichetta Nera“ La Scolca, Piemont, Italien
12,50	25,00	2017 Sauvignon Blanc Grassnitzberg Tement, Südsteiermark, Österreich

Rotweine

0,1 l / €	0,2 l / €	
8,00	16,00	2014 Enxertia Jaen (Mencia) Casa do Passarella, Dao, Portugal
9,00	18,00	2015 Chateau Domeyne (Merlot, Cabernet Sauvignon) Chateau Domeyne, St. Estephe, Frankreich
12,50	25,00	2016 Rubicon (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) Meerlust, Stellenbosch, Südafrika
14,00	28,00	2016 Cabernet Sauvignon Bin 815 Joel Gott, Kalifornien, USA

Süssweine

0,05 l / €	
5,50	2016 Sauternes Réserve Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, Sauternes, Frankreich
8,00	2017 Beerenauslese Cuvée Alois Kracher, Burgenland, Österreich

WIR SIND GENUSSARBEITER

UND KREIEREN FÜR SIE GENUSSMOMENTE!

Die Küchenchefs Michael Emmerz und André Wöhner sowie der Restaurantleiter Ansgar Fischer mit ihrem Küchen- und Serviceteam setzen auf formvollendetes Handwerk, Kreativität und Emotionen.

Unser Fokus liegt auf den Kriterien „regional“, „global“ und „besonders“. Dabei ist stets das Produkt der Star, geprägt von Leidenschaft und Überraschungsmomenten.

Wo immer es möglich ist, werden Lebensmittel von regionalen Manufakturen bezogen, die ihre Erzeugnisse nachhaltig und mit Leidenschaft herstellen.

Global kaufen wir nur bei ausgesuchten Lieferanten exklusive, hochwertige und außergewöhnliche Produkte ein.

Mit diesen Produkten, unserem handwerklichen Können und den Menschen dahinter, setzen wir neue Impulse und kreieren für Sie ein Genuss-Erlebnis, das Sie auch emotional berühren soll.

Michael Emmerz
Küchenchef Käfer-Schänke

André Wöhner
Küchenchef Käfer-Schänke

Ansgar Fischer
Restaurantleiter Käfer-Schänke