

Käfer's prickelnde Champagner – Laune

Lanson Black Label brut

Glas 0,1 l 10,50 Euro
Flasche 0,75 l 69,00 Euro

Lanson Rosé Label Brut Rosé

Glas 0,1 l 14,00 Euro
Flasche 0,75 l 98,00 Euro

Käfer's Classics

Käfer's Salat

Knackige Blattsalate mit unserem Spezialdressing
garniert mit Kirschtomaten, Schnittlauchschmand und Knoblauchtost
wahlweise serviert mit:

- * Spitzen vom argentinischen Rinderfilet 21,50 Euro
- * Streifen vom Hähnchenbrustfilet 15,50 Euro
- * 3 Gambas in provenzalischen Kräutern gebraten 21,50 Euro
für jede weitere Gamba Stück à 4,50 Euro



Nur bei uns: Carpaccio wie in Italien... vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g)
mit Kapern und gebratenen Artischocken

18,00 Euro

Lachstatar mit Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche
Kleine Portion

17,50 Euro
14,50 Euro

Steak Tatar

angemacht nach Käfer's Art mit geröstetem Schweizer Bauernbrot

18,50 Euro



Käfer's Wiener Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

27,00 Euro

Käfer's halbe Bauernente mit Majoranjus
cremigem Spitzkohl, Brezenknödeltterrine und Apfelkompott
für 2 Personen tranchieren wir für Sie eine ganze Ente am Tisch

27,50 Euro
pro Person à 27,50 Euro

*Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.*



Oliver Haink
Chef de Cuisine

Birger Klemcke
Sous Chef

Mariusz Pilch
Chef Pâtissier

Suppen

Pikantes Tomatensüppchen mit Parmesan Chip	6,50 Euro
Asiatische Geflügel Consommé mit Udon und Shiitake	8,50 Euro

Vorspeisen

Gazpacho Andaluz mit Barco de Verduras und luftgetrocknetem Landschinken	10,50 Euro
Papaya-Spargel-Salat mit gebratener Jakobsmuschel Yuzu Perlen und Sushi Reis	18,50 Euro
Kalbscarpaccio und Avocado Tatar mit Argentinischen Wildgarnelen	17,00 Euro

Käfer's & Hainks Trüffel und Vegetarisches

Trüffeltaglierini mit Sauce von weißen Alba Trüffeln und gehobelten Sommer Trüffeln	22,90 Euro
Kleine Portion Trüffeltaglierini	18,00 Euro
Aquarello Lauch Risotto al Tartufo und gehobelten Sommer Trüffeln	19,50 Euro
wahlweise mit 2 gebratenen Gambas serviert	25,00 Euro

Fisch

Wildlachs Cordon bleu auf Leipziger Allerlei und Wiesenkräuter Sauce	26,00 Euro
Mixed Grill aus Meer und See Gamba, Jakobsmuschel, Wildlachs und Masurischer Zander mit Chorizo-Oliven-Öl, kleinem Gemüse und Safran Risotto	28,00 Euro

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,20 Euro
- wird ohne Bestellung gereicht -**

Hauptgerichte

Französische Backendl Brust in Knusperpanade auf Kartoffel-Portulak-Salat, gebratenen Pfifferlingen und Senf-Mayonnaise	24,00 Euro
Kalbsentrecôte und Pulpo auf Ligurischem Kartoffelstampf mit rauchigem Kräuter-Olivenöl	29,00 Euro
Lammkoteletts à la Provence mit Pfifferlingen, Artischocken gebratenem Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln	34,00 Euro

Steaks & More...

Gerne servieren wir Ihnen ein perfekt gegrilltes Steak mit den von Ihnen gewünschten Beilagen. Um die hervorragende Qualität des Fleisches am Besten genießen zu können empfehlen wir, das Fleisch Rare, Medium Rare oder Medium gebraten zu bestellen.

Filet vom Argentinischen Black Angus Rind ca. 120 g Rohgewicht	22,00 Euro
Filet vom Argentinischen Black Angus Rind ca. 200 g Rohgewicht	32,00 Euro

jeweils serviert mit Pfefferrahmsauce, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter

Beilagen

➤ Pommes frites im Körbchen	3,50 Euro	➤ Gemischter Salat	4,00 Euro
➤ Rosmarin Kartoffeln	4,00 Euro	➤ Gurkensalat	4,00 Euro
➤ Kartoffel-Parmesan Gratin	4,50 Euro	➤ je weitere Sauce	1,50 Euro
➤ Gebratenes Gemüse	5,00 Euro		

Chateaubriand vom Black Angus Beef für 2 Personen	pro Person 39,50 Euro
--	-----------------------

(ca. 500 g Rohgewicht vom Mittelstück) mit Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce und Gemüse begleitend dazu servieren wir Pommes frites, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffel-Parmesan-Gratin

Käse

Ausgesuchte Internationaler Käse vom Tölzer Kasladen mit Feigenmeerrettich und Trauben	14,50 Euro
---	------------

Dessert

Crêpe Suzette mit Orangenfilets und Vanilleeis	10,20 Euro
Erdbeerteller – frische Erdbeeren zum Selbstmarinieren mit Orangenzucker Fruchtmark, Grand Marnier und Vanilleeis	11,50 Euro
Crème brûlée von der Bourbon Vanille serviert mit Eiskugeln aus Gerd Käfer'S Eismanufaktur	11,90 Euro
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Zitronengras Espuma Chili-Kirsch-Kompott und Vanilleeis	12,80 Euro
Käfer'S feine Tartes mit Vanilleeis	7,90 Euro

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,20 Euro
- wird ohne Bestellung gereicht -**

Sehr geehrter Gast,

*wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns im Käfer'S Bistro
begrüßen zu dürfen
und die Gelegenheit wahrnehmen,
Sie zu unserem Käfer'S Brunch für die ganze Familie einzuladen.*

Unser Brunch findet jeden Sonntag hier im Bistro statt.

*38,00 Euro pro Person**

*Kinder ab 6 bis einschließlich 11 Jahre zahlen die Hälfte
Kinder unter 6 Jahren begleiten Sie kostenlos*

*Reservierungen nehmen wir gerne unter der Rufnummer
0 611 / 53 62 00 oder 53 62 10 entgegen.*

** An Feiertagen wie beispielsweise Ostern und Weihnachten sowie
an den Adventssonntagen behalten wir uns eine Preisänderung vor.*

Unsere Restaurant Familie:

*** Schlossschänke**
auf dem Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
☎ 06722 / 960 90

*** Restaurant Opéra**
in der Alten Oper Frankfurt
Opernplatz 1, 60313 Frankfurt / Main
☎ 069 / 1340 215

und im Frankfurter Flughafen ...

*** Käfer'S Bistro**
Shopping Avenue, Terminal 1 Ebene 2 B-Ost
60549 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 72 526

*** Tangente**
Terminal 1, Bereich B, Ebene 2
60549 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 24 951

im Transitbereich

*** Kuffler & Bucher**
Ebene 3, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 697 69 83

*** Goethe Bar**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 73 127

*** Deli Bros**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 27 289

*** Restaurant Deutsch**
Ebene 3, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 27 438

*** Mini Bar**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 26 323

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!