

UNSERE 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

UNSERE CLASSICS „NEW STYLE“

SUPER FOOD VITAL SALATE

Saisonale Blattsalate und Wildkräuter mit unserem Spezialdressing und gepopptes von Quinoa, Reis und Amaranth

wahlweise serviert mit:

- | | |
|--|------------|
| * Scheiben vom Argentinischen Roastbeef mit Avocado Remoulade | 21,50 Euro |
| * Thai Hähnchenbrust mit Austern-Chili-Sauce | 17,00 Euro |
| * US Jakobsmuscheln und Gambas vom Grill mit Limonen Crème fraîche | 22,00 Euro |



Tatar vom rohen und hausgebeizten Norwegischen Lachs mit Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche	18,00 Euro
Kleine Portion	15,00 Euro

Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g) mit ligurischen Kapern und Poweraden vom Grill	19,50 Euro
--	------------

ANGEMACHTES STEAK TATAR VOM ARGENTINISCHEN LA GRANJA RIND

mit geröstetem Schweizer Krustenbrot	
mit 100 g	19,50 Euro
mit 140 g	25,00 Euro



Großmutter's geschmorte Rinderroulade mit Speck und Gurken gefüllt serviert mit Apfelrotkohl und Kräuterspätzle	25,00 Euro
---	------------

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	27,00 Euro
--	------------

UNSERE HALBE BAUERNENTE mit Majoranjus

Blaukraut und Brezenknödelterrine	29,50 Euro
für 2 Personen tranchieren wir für Sie eine ganze Ente am Tisch	pro Person à 29,50 Euro

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



OLIVER HAIK
Chef de Cuisine

TIM GLÜCKLICH & CHRISTOPHER BURGER
Sous Chefs

MARIUSZ PILCH
Chef Pâtissier

SUPPEN

Cremiges Parmesansüppchen mit konfiertem Chilischote	8,00 Euro
Thailändische Geflügelconsommé mit Shrimp Wan Tan	9,50 Euro

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse mit Apfel-Senf-Espuma, Berberitzen ausgesuchten Wildkräutern, Feldsalat, schwarze Quinoa und Nuss Crumble	17,50 Euro
--	------------

“Kalt & Warm”

Gebackenes Lachs Maki, Spicy Tuna und Rindertatar mit Avocado und Affilla Kresse	19,00 Euro
---	------------

Unsere legendäre hausgemachte Gänsestopfleber Terrine mit Marillenkompott und geröstetem Grimminger Baguette	26,00 Euro
---	------------

dazu empfehlen wir

Nachtgold Beerenauslese, Rheinhessen	0,1 l 6,80 Euro
--------------------------------------	-----------------

TRÜFFEL UND VEGETARISCHES

Trüffeltaglierini mit Sauce von weißen Alba Trüffeln und gehobelten Wintertrüffeln	24,00 Euro
Kleine Portion Trüffeltaglierini	19,00 Euro

Paccheri Pasta mit Artischocken, Pesto di Peperoncino Taggiasca Oliven und Mandre di Latte di Bufala	16,50 Euro
---	------------

FISCH

Angeräucherter pochierter Bachsaibling mit Sauerampfersauce eingelegten Gurken und Kartoffelragout	27,00 Euro
---	------------

Tuna & Pulpo auf chinesischem Senfkohl Curry Couscous und Austern-Hoisin-Sauce	31,00 Euro
---	------------

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 Euro
- wird ohne Bestellung gereicht -**

HAUPTGERICHTE

Scheiben von der Kalbshaxe mit eigener Jus
und Krautfleckerl 25,00 Euro

Steakhüfte vom Fassona Piemontese Rind mit schwarzem Wacholdersalz
gebackener Bohnenrolle und Süßkartoffelpüree 29,00 Euro

UNSER BLACK ANGUS RINDERFILET mit Kräuterbutter oder Pfeffer-Cassis-Rahm
gebratenem bunten Gemüse und Kartoffel-Parmesan-Gratin wahlweise serviert als
Filet mit ca. 120 g Rohgewicht 28,00 Euro
Filet mit ca. 200 g Rohgewicht 39,00 Euro

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS BEEF FÜR 2 PERSONEN pro Person 42,00 Euro
(ca. 500 g Rohgewicht vom Mittelstück) mit Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce
und Gemüse begleitend dazu servieren wir Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln
oder Kartoffel-Parmesan-Gratin

KÄSE

Ausgesuchte Internationaler Käse vom Tölzer Kas'laden
mit Feigensenf und Trauben 14,50 Euro

DESSERT

Crêpe mit Mangokompott und Mangoparfait 10,20 Euro

Crème brûlée von der Bourbon Vanille
serviert mit Eiskugeln aus Gerd Käfer'S Eismanufaktur 11,90 Euro

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Passionsfrucht Espuma
Chili-Kirsch-Kompott und Vanilleeis 12,80 Euro

Schokoladenkugel mit dreierlei Schokoladenmousse gefüllt
und Himbeersüppchen 13,50 Euro

UNSERE FEINE TARTE mit Vanilleeis 7,90 Euro
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 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* - ab 1. März 42,00 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!