

# Dachgarten Menü

## Vorspeise

**/ Bio Ei & Spinat /**

/ gebackenes Eigelb / Kräutermulsion /  
/ Spinatmousse / Radieschen / Salzzitrone /

## Suppe

**/ Erbse & Walnuss /**

/ Erbsengazpacho / schwarze Walnüsse /  
/ breite Bohnen / Cassis / Sauerrahm / Graupen /

## Zwischengang

**/ Grüner Spargel & Büffelricotta /**

/ Spargel-Tempura / Büffelricotta /  
/ Cous Cous / Tomate / Kapuziner Kresse /

## Sorbet

**/ Apfel-Waldmeister /**

## Hauptgang

**/ Spargel & Morchel /**

/ Spargel-Gruyere-Tarte / Morchelschaum /  
/ Aprikose / Pumpernickel / Sauce Bernaise /

## Dessert

**/ Rhabarber & Guanaja /**

/ Guanaja Schokolade / Baba /  
/ Rhabarber-Basilikum-Sorbet / Macadamia Nuss /

## Deutsche Käseauswahl

**/ 3 Käse von Affineur Käse Kober /**

/ Trauben / Nüsse / Früchtebrot /

**als 4-Gang Menü**

inkl. frischem Hausbrot

**94 €**

**jeder weitere Gang + 12 €**

# Käfer Klassiker

## Vorspeise

**/ Kaninchen & Schwarzwälder Schinken /**

/ Kaninchenrücken & Praline / Spargel /  
/ Frisée / Gartenkräuter / Schinkenspulver /

## Suppe

**/ Hummer Bisque /**

/ Hummerbisque / Ravioli / Estragon /  
/ Thermidor Crème brûlée / Mönchsbart /

## Zwischengang

**/ Meerforelle & Kohlrabi /**

/ geflammte Meerforelle / Kohlrabivelouté /  
/ Haselnuss / Kaviar / Dill / grüner Apfel /

## Sorbet

**/ Rhabarber /**

## Hauptgang

**/ Wiesenkalb & Bärlauch /**

/ Flanksteak / geschmorte Schulter / Mairübe /  
/ Bärlauchpüree / Aprikose / Wildkräuter /

## Dessert

**/ Erdbeere & Ruby Schokolade /**

/ Rooibos-Mousse / Erdbeersorbet /  
/ Holunderblüte / Erdbeer Cremeux / Streusel /

## Deutsche Käseauswahl

**/ 3 Käse von Affineur Käse Kober /**

/ Trauben / Nüsse / Früchtebrot /

**als 4-Gang Menü**

inkl. frischem Hausbrot

**94 €**

**jeder weitere Gang + 12 €**

## Rooftop Menu

### Starter

**/ Organic Egg & Spinach /**  
 / baked egg yolk / herb emulsion /  
 / spinach mousse / radish / salt lemon /

### Soup

**/ Pea & Walnut /**  
 / pea gazpacho / black walnuts /  
 / broad beans / cassis / sour cream / pearl barley /

### Entree

**/ Green Asparagus & Buffalo Ricotta /**  
 / asparagus tempura / buffalo ricotta /  
 / cous cous / tomato / monk's cress /

### Sorbet

**/ Apple-Woodruff /**

### Main Course

**/ Asparagus & Morel /**  
 / asparagus-gruyere-tarte / morel sauce /  
 / apricot / pumpernickel / Bernaise sauce /

### Dessert

**/ Rhubarb & Guanaja /**  
 / Guanaja chocolate / baba /  
 / rhubarb-basil-Sorbet / macadamia nut /

### Cheese Selection

**/ 3 sorts from Affineur Käse Kober /**  
 / grapes / nuts / fruit bread /

**as 4-course menu**

incl. homemade bread

**94 €**

**each additional course + 12 €**

## Käfer Classics

### Starter

**/ Rabbit & Black Forrest Ham /**  
 / saddle of rabbit & praline / asparagus /  
 / curly endive / garden herbs / ham powder /

### Soup

**/ Lobster Bisque /**  
 / lobster bisque / ravioli / tarragon /  
 / thermidor crème brûlée / saltwort /

### Entree

**/ Sea Trout & Kohlrabi /**  
 / flamed sea trout / kohlrabi velouté /  
 / hazelnut / caviar / dill / green apple /

### Sorbet

**/ Rhubarb /**

### Main Course

**/ Meadow Veal & Wild Garlic /**  
 / flank steak / braised shoulder / turnip /  
 / wild garlic puree / apricot / wild herbs /

### Dessert

**/ Strawberry & Ruby Chocolate /**  
 / rooibos mousse / strawberry sorbet /  
 / elderflower / strawberry cremeux / crumble /

### Cheese Selection

**/ 3 sorts from Affineur Käse Kober /**  
 / grapes / nuts / fruit bread /

**as 4-course menu**

incl. homemade bread

**94 €**

**each additional course + 12 €**