

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt
Chef's Menü

Königskrabbe
Joghurt, Erbse und Mango
34,00 Euro

Gebratene Gänseleber
Basilikum und Süßkartoffel

36,00 Euro

Rochenflügel
grüne Tomate, Artischocke und Salzzitrone

32,00 Euro

Mäusdorfer Landgockel
Quitte, Steinpilze und Pastinake

54,00 Euro

Aprikose
Champagner und Verbene

21,00 Euro

Menü 164,00 Euro

Menu „Légumes“

Zohrabi

Schafskäse und Cashewkerne

32,00 Euro

Minestrone

Garganelli und Parmesan

22,00 Euro

Das Beste vom Hokkaido Kürbis

Kefir und Steierischem Öl

38,00 Euro

Exotische Früchte

Sesam und Agave

24,00 Euro

Menü 108,00 Euro

Desserts

*Aprikose
Champagner und Verbene
21,00 Euro*

*Exotische Früchte
Gesam und Agave
24,00 Euro*

*Rohmilchkäse vom Maitre Waltmann
auf unserem Käsewagen präsentiert
mit Phutney und Früchtebrot
21,00 Euro*



*Gerne gehen wir auf Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben ein.
Zu Ihrer Information halten wir auch jederzeit eine Karte
mit den ausweispflichtigen Allergenen bereit.*

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.