

# *Le* CERF

GOURMET RESTAURANT

*Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt*

*Menu „Gourmand“*

*Carpaccio vom Langostino  
Limonenvinaigrette, grüner Spargel und Rhabarber  
36,00 Euro*

*\*\*\**

*Ragout  
Kalbsbries, Got l'y laisse und Gänseleber  
38,00 / 56,00 Euro*

*\*\*\**

*Bretonischer Steinbutt  
Shiitake und Lauch  
42,00 / 54,00 Euro*

*\*\*\**

*Rinderfilet „Wellington“  
Madeirajus und Gemüsebeet  
58,00 Euro*

*\*\*\**

*Rhabarber  
Zefir und Himbeere  
21,00 Euro*

*Menü 178,00 Euro*

# *Menu „Légumes“*

## *Surrata*

*Poweraden, Paprika und alter Balsamico*

*36,00 Euro*

*\*\*\**

## *Frankfurter Kräutersuppe*

*Tête de Moine und Kräuterseitlinge*

*24,00 Euro*

*\*\*\**

## *Ravioli*

*Knollensellerie, Birne und Pekannuss*

*44,00 Euro*

*\*\*\**

## *Savarin*

*Erdbeere, Schokolade und Waldmeister*

*21,00 Euro*

*Menü 112,00 Euro*

## *Desserts*

*Rhabarber  
Kefir und Himbeere  
21,00 Euro*

\*\*\*

*Savarin  
Erdbeere, Schokolade und Waldmeister  
21,00 Euro*

\*\*\*

*Rohmilchkäse vom Maitre Waltmann  
mit Chutney 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.*