

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

*Ora King Lachs
Erdfrüchte und Kerbel*

42,00 Euro

Morchelessenz

Rote Beete

34,00 Euro

Bretonische Seezunge

„Finkenwerder Art“

44,00 / 62,00 Euro

Mäusdorfer Landgockelbrust

Albuferasofe und Kartoffelcannelloni

58,00 Euro

Schokolade

Rote Beete, Fuzu und rote Shiso

26,00 Euro

Menü 186,00 Euro

Menu „Légumes“

Roter Quinoa

Orange und Dill

36,00 Euro

Bärlauchsüppchen

Morcheln

28,00 Euro

Parmesan- Risotto

Kirschtomate und Artischocken

36,00 Euro

Blumenkohl- Tortellini

Brennnessel und Macadamia

42,00 Euro

Geröstetes Roggenmehl

Granny Smith, Joghurt und Petersilie

24,00 Euro

Menü 148,00 Euro

Desserts

Schokolade

Rote Beete, Fuzu und rote Shiso

26,00 Euro

Geröstetes Roggenmehl

Granny Smith, Joghurt und Petersilie

24,00 Euro

Fourme d'Ambert Eis

Traubensüppchen

und Haselnuss

28,00 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.