

# *Le* CERF

GOURMET RESTAURANT

*Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt*

*Menu „Chef“*

*Bio Gänseleber  
Heidelbeere und Joghurt*

*48,00 Euro*

*\*\*\**

*Langostino*

*Karotte und Limette*

*38,00 / 98,00 Euro*

*\*\*\**

*Bretonischer Steinbutt*

*Pfifferlinge und Verbene*

*38,00 / 78,00 Euro*

*\*\*\**

*Miéral Taube*

*Rastinake und Silberzwiebel*

*38,00 / 56,00 Euro*

*\*\*\**

*Kalbsfilet*

*Madeira und Knollensellerie*

*56,00 Euro*

*\*\*\**

*Banane*

*Vanille und Schokolade*

*24,00 Euro*

*Menü in 6 Gängen 198,00 Euro*

*Menü in 5 Gängen ohne Taube 178,00 Euro*

## *Menu „Légumes“*

*Buchweizen*

*Herzkirsche und Estragon*

*36,00 Euro*

*\*\*\**

*Gaspacho*

*Basilikum und Oliven*

*28,00 Euro*

*\*\*\**

*Premiges Risotto*

*Karotte und Schafskäse*

*34,00 Euro*

*\*\*\**

*Kartoffelschmitte*

*Gartenlauch und heimische Pilze*

*46,00 Euro*

*\*\*\**

*Brombeere*

*Frischkäse und Champagner*

*26,00 Euro*

*Menü 134,00 Euro*

## *Desserts*

*Banane*  
*Vanille und Schokolade*  
*24,00 Euro*

\*\*\*

*Brombeere*  
*Frischkäse und Champagner*  
*26,00 Euro*

\*\*\*

*Burrata*  
*Pfirsich und Limienkerne*  
*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.*