# Le CERF

GOURMET RESTAURANT

# Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

## Menu „Chef"

Gänseleber - Gugelhupf
Rote Beete und Portwein
46,00 Euro
***

Klassische Bouillabaisse
Safran und Rouille
38,00 Euro
***

Miéral Taubenbrust
Karotte und Buchenpilze
42,00 / 56,00 Euro
***

Geröstetes Kalbsbries
Knollensellerie und Rosinen
40,00 / 56,00 Euro
***

Rehrücken
Pistazie, Brokkoli und Topfenknödel
56,00 Euro
***

Schokoladensoufflé
Banane und Vanille
21,00 Euro

Menü in 6 Gängen 229,00 Euro
Menü in 5 Gängen ohne Kalbsbries 198,00 Euro

# Menu „Légumes“

Zuckermais
Purple Curry und Vogelmiere
38,00 Euro
***

Bärlauchschaumsuppe
Morcheln und Birne
34,00 Euro
***

Bamberger Hörnchen
Brillant Savarin und Frankfurter Kräuter
36,00 Euro
***

Hohenloher Bio-Landei
Schwarzer Trüffel und Knollensellerie
48,00 Euro
***

Amalfi - Zitrone
Olivenöl und Basilikum
24,00 Euro

Menü 164,00 Euro

# Desserts

Schokoladensoufflé
Banane und Vanille
21,00 Euro

***

Amalfi - Zitrone
Olivenöl und Basilikum
26,00 Euro

***

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
Chutney und Früchtebrot
26,00 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.*