

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

*Bio Gänseleber
Birne und Dekanuss
48,00 Euro*

*Langostino
Karotte und Limette
38,00 / 98,00 Euro*

*Bretonischer Steinbutt
Poco-Bohne und Chorizo
38,00 / 78,00 Euro*

*Rebhuhn
Rosine, Schwarzwurzel und Kapern
38,00 / 56,00 Euro*

*Heimischer Rehrücken
Wacholderjus, Butternut und Serviettenknödel
56,00 Euro*

*Boskop Apfel
Muscovado und Zumquat
24,00 Euro*

Menü in 6 Gängen 198,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Rebhuhn 178,00 Euro

Menu „Légumes“

Kürbis

Kokos und Zitrone

36,00 Euro

Topinamburschaumsuppe

Banane und Vogelmeiere

28,00 Euro

Pastinakenravioli

Zwetschge und Walnuss

34,00 Euro

Kartoffelschnitte

Gartenlauch und heimische Pilze

46,00 Euro

Cognac

Erdnuss und Kaffee

26,00 Euro

Menü 134,00 Euro

Desserts

*Boskop Apfel
Muscovado und Zimquat
24,00 Euro*

*Cognac
Erdnuss und Kaffee
26,00 Euro*

*Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
Chutney und Früchtebrot
24,00 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.