

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

*Bio Gänseleber Gugelhupf
Zitrus - Aromen und Brioche*

48,00 Euro

*Morchelessenz
geröstetes Kalbsbries*

32,00 Euro

*Bretonische Rotbarbe
„provencialisches“*

38,00 / 56,00 Euro

*Mieral Taube
Trevisiano und Pastinake*

38,00 / 56,00 Euro

*Kalbsfilet
Madeira und Karotte*

56,00 Euro

*Baby Ananas
weiße Schokolade und Pistazie*

26,00 Euro

Menü in 6 Gängen 198,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Taube 178,00 Euro

Menu „Légumes“

*Grüner Spargel
Guave und Sellerknolle
36,00 Euro*

*Bärlauchsüppchen
Morcheln
28,00 Euro*

*Rote Beete und Knollensellerie
Ziegenkäse
34,00 Euro*

*Geschmorter Gartenlauch
Pilze und Kartoffel
46,00 Euro*

*Topfen-Soufflé
Lorbeer und Heidelbeer
26,00 Euro*

Menü 134,00 Euro

Desserts

*Baby Ananas
weiße Schokolade und Pistazie
26,00 Euro*

*Topfen-Soufflé
Lorbeer und Heidelbeer
26,00 Euro*

*Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
Phutney 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.