

# *Le* CERF

GOURMET RESTAURANT

*Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt*

*Menu „Chef“*

*Gänseleber Jugelhupf  
Rhabarber, Macadamia und Brioche*

*46,00 Euro*

*\*\*\**

*Morchelessenz  
geröstetes Kalbsbries*

*34,00 Euro*

*\*\*\**

*Bretonische Rotbarbe  
„provencialisches“*

*38,00 / 56,00 Euro*

*\*\*\**

*Mieral Taube  
Trevisiano und Pastinake*

*40,00 / 56,00 Euro*

*\*\*\**

*Mäusdorfer Landgockel  
Spargel, Radieschen und Champignons*

*58,00 Euro*

*\*\*\**

*Erdbeersoufflé*

*Spaghetti-Eis*

*28,00 Euro*

*Menü in 6 Gängen 220,00 Euro*

*Menü in 5 Gängen ohne Taube 198,00 Euro*

## *Menu „Légumes“*

*Grüner Spargel  
Guave und Sellerknolle  
36,00 Euro*

*\*\*\**

*Bärlauchsüppchen  
Morcheln  
28,00 Euro*

*\*\*\**

*Rote Beete und Knollensellerie  
Ziegenkäse  
36,00 Euro*

*\*\*\**

*Geschmorter Bund Karotte  
Hollandaise, Pilze und Kartoffel  
46,00 Euro*

*\*\*\**

*Crêpe Suzette  
Orange und Tonkbohne  
26,00 Euro*

*Menü 152,00 Euro*

## *Desserts*

*Erdbeersoufflé*  
*Spaghetti-Eis*  
*28,00 Euro*

\*\*\*

*Crêpe Suzette*  
*Orange und Tonkabohne*  
*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.*