

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

*Hohenlöher Rindertatar
Schmittlauch, Wachtelei und Senfseis*

48,00 Euro

*Vichyssoise
Gartenlauch und Jakobsmuschel*

36,00 Euro

*Bretonischer Steinbutt
Fichte, Kalbszunge und Pfifferlinge*

42,00 / 60,00 Euro

*Weinbergschnecken
Petersilie und Brin d'Amour*

40,00 / 56,00 Euro

*Wachtelcrépinette
Gartengemüse und Mirabelle*

58,00 Euro

*Pfirsich
Weiße Schokolade und Jasmin*

28,00 Euro

Menü in 6 Gängen 230,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Weinbergschnecke

208,00 Euro

Menu „Légumes“

Burrata

Grüne Gazpacho und Limette

38,00 Euro

Weißes Tomatensüppchen

Artischocke und Basilikum

32,00 Euro

Spaghetti

Eigelb und Shiitake - Pilze

38,00 Euro

„Wellers“ Landkartoffel

Zifferlinge, Erbsen und Radieschen

48,00 Euro

Exotische Früchte

Honig von eigenen Bienen

26,00 Euro

Menü 162,00 Euro

Desserts

Pfirsich

Weisse Schokolade und Jasmin

28,00 Euro

Exotische Früchte

Honig von eigenen Bienen

26,00 Euro

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann

Phutney 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.