

# *Le* CERF

GOURMET RESTAURANT

*Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt*

*Menu „Chef“*

*Ungestopfte Gänseleber  
Brombeere, Joghurt und Macadamia  
54,00 Euro*

*\*\*\**

*Flusskrebs  
Wassermelone und Basilikum  
48,00 Euro*

*\*\*\**

*Bretonischer Wildfangsteinbutt  
Schmittlauch, Knollensellerie und Maitake  
52,00 / 72,00 Euro*

*\*\*\**

*Miéral Taubenbrust  
Feige und Artischoke  
44,00 / 64,00 Euro*

*\*\*\**

*48h gegartes Short - Rib  
roter Spitzpaprika und Kopfsalat  
56,00 Euro*

*\*\*\**

*Listazie  
Holunderbeere und Buttermilch  
28,00 Euro*

*Menü in 6 Gängen 254,00 Euro  
Menü in 5 Gängen ohne Taube 212,00 Euro*

## *Menu „Légumes“*

*Premiger Burrata  
Aprikose und Aubergine  
38,00 Euro  
\*\*\**

*Ochsenherztomate  
und dreierlei Kapuzinerkresse  
36,00 Euro  
\*\*\**

*Ravioli von der Gartenkarotte  
Amalfi - Zitrone und Zwiebel  
38,00 Euro  
\*\*\**

*Schafskäse Jauernik  
Steinpilze und weißer Pfirsich  
52,00 Euro  
\*\*\**

*Zwetschge  
Dulce de leche und Mandeln  
34,00 Euro*

*Menü in 5 Gängen 172,00 Euro*

## *Desserts*

*Zwetschge  
Dulce de leche und Mandeln  
34,00 Euro*

*\*\*\**

*Listazie  
Holunderbeere und Joghurt  
28,00 Euro*

*\*\*\**

*Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann  
Chutney und Fruchtebrot  
29,00 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.*