

# *Le* CERF

GOURMET RESTAURANT

*Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt*

*Menu „Chef“*

*Carpaccio vom Wolfsbarsch  
Gartengurke, Mandeln und Dill*

*46,00 Euro*

*\*\*\**

*Langustino  
Tomate und Limone*

*44,00 Euro*

*\*\*\**

*Miéral Taubenbrust  
Schalotte und Buchenpilze*

*42,00 / 56,00 Euro*

*\*\*\**

*Geröstetes Kalbsbries  
Knollensellerie und Rosinen*

*42,00 / 56,00 Euro*

*\*\*\**

*Mäusdorfer Landgockelbrust  
Morchel, Spargel und Estragon*

*64,00 Euro*

*\*\*\**

*Erdbeere  
Rhabarber und Mascarpone*

*32,00 Euro*

*Menü in 6 Gängen 229,00 Euro*

*Menü in 5 Gängen ohne Kalbsbries 199,00 Euro*

## *Menu „Légumes“*

*Zuckermais  
Purple Curry und Vogelmiere  
38,00 Euro*

*\*\*\**

*Bärlauchschaumsuppe  
Morcheln und Birne  
34,00 Euro*

*\*\*\**

*Bamberger Hörnchen  
Brillat Savarin und Frankfurter Kräuter  
36,00 Euro*

*\*\*\**

*Hohenlöher Bio-Landeier  
Schwarzer Trüffel und Knollensellerie  
48,00 Euro*

*\*\*\**

*Amalfi - Zitrone  
Olivenöl und Basilikum  
26,00 Euro*

*Menü 169,00 Euro*

## *Desserts*

*Erdbeere  
Rhabarber und Mascarpone  
32,00 Euro*

\*\*\*

*Amalfi - Zitrone  
Olivenöl und Basilikum  
26,00 Euro*

\*\*\*

*Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann  
Chutney und Fruchtbrot  
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.*