

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

*Gänseleber Gugelhupf
Portwein und Kürbis*

52,00 Euro

*Perlhuhnssenz
Ballotine und Trüffel*

46,00 Euro

*Jakobsmuschel
Bergamotte, Kaviar und Knollensellerie*

48,00 Euro

*Premiges Risotto
gereifter Gouda und Kalbsbries*

46,00 / 64,00 Euro

*Zweierlei vom heimischen Reh
Wacholderjus und Topinambur*

58,00 Euro

*Topfen - Souffle
Lorbeereis und Kaki*

32,00 Euro

Menü in 6 Gängen 264,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Risotto 228,00 Euro

Menu „Légumes“

*Topinambur
Mandarine und Arganöl
38,00 Euro

*Rotkohlessenz
Sauerrahm, Estragon und Walnuss
34,00 Euro

*Knollensellerie „Carbonara“
Eigelb und Pecorino
36,00 Euro

*Kartoffel - Mille - Feuille
Goldkämpchen und rote Zwiebel
54,00 Euro

*Exotische Früchte
Dorlovä und Koriander
34,00 Euro*

Menü in 5 Gängen 178,00 Euro

Desserts

*Topfen - Souffle
Lorbeereis und Zaki
32,00 Euro*

*Exotische Früchte
Zarova und Koriander
34,00 Euro*

*Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
Phutney und Früchtebrot
32,00 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.