

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

Carpaccio vom Hohenlöcher Rind

Rote Beete und Apfel

54,00 Euro

Perlhuhnessenz

Ballotine, Gänseleber und Trüffel

52,00 Euro

Bretonischer Wildfangsteinbutt

Schnittlauch, Knollensellerie und Maitake

56,00 / 78,00 Euro

Premiges Risotto

gereifter Gouda und Kalbsbries

46,00 / 64,00 Euro

Heimischer Rehrücken

Wacholderjus, Schwarzwurzel und Kürbis

64,00 Euro

Kaffeebohne

Erdnuss und Kahlua

34,00 Euro

Menü in 6 Gängen 274,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Risotto 238,00 Euro

Menu „Légumes“

*Butternut - Kürbis
Mascarpone, Purple Curry und Zumpernickel
42,00 Euro

*Rotkohlessenz
Sauerrahm, Estragon und Walnuss
38,00 Euro

*Angelotti - Ravioli
weißer und schwarzer Trüffel
48,00 Euro

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

*Apfel - Tarte - Tatin
Karamell und Passionsfrucht
32,00 Euro*

Menü in 5 Gängen 184,00 Euro

Desserts

*Kaffeebohne
Erdnuss und Kahlua
34,00 Euro*

*Apfel - Tarte - Tatin
Karamell und Passionsfrucht
32,00 Euro*

*Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
Chutney 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.