

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Menu „Chef“

*Gugelhupf von der ungestopften Gänseleber
rote Paprika und Brioche
68,00 Euro*

*Sachsaibling
Zohlrabi und grüner Apfel
46,00 Euro*

*Rot au feu
Weinbergsschnecke, Got ly laisse und Kalbsbries
54,00 Euro*

*Seezungen - Froustillant
Königskrabbe und schwarzer Kaviar
58,00 / 78,00 Euro*

*Lammrücken
Artischocken und Kirschtomaten
74,00 Euro*

*Topfensoufflé
Birne und Nussbutter
36,00 Euro*

*Menü in 6 Gängen 286,00 Euro
Menü in 5 Gängen ohne Rot au feu 256,00 Euro*

Menu „Légumes“

*Shiitake Pilze
Kürbis und Placitou
44,00 Euro*

*Bärlauchsüppchen
Morcheln und Birne
36,00 Euro*

*Tortellini
Blumenkohl und Pecorino
38,00 Euro*

*Spitzkohl
Senf und Kümmel
38,00 Euro*

*Kartoffel
Rosensaitlinge und Kräuter
54,00 Euro*

*Feige
Weiße Schokolade und Hafer
34,00 Euro*

Menü in 6 Gängen 198,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Tortellini oder Spitzkohl 178,00 Euro

Desserts

*Topfsoufflé
Birne und Nussbutter
36,00 Euro*

*Feige
Weiße Schokolade und Hafer
34,00 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.