

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Menu „Chef“

Guglhupf von der ungestopften Gänseleber

Portwein und Rhabarber

54,00 Euro

Spargelsüppchen

Sachsaibling und Wildkräuter

38,00 Euro

Jakobsmuschel

Bergamotte, Kaviar und Knollensellerie

48,00 Euro

Bretonischer Seeteufel

Gulaschsaft und Aromaten

46,00 / 58,00 Euro

Dreierlei vom Lamm

Spargel und Morcheln

64,00 Euro

Prêpe Suzette

Erdbeere und Buttermilch

32,00 Euro

Menü in 6 Gängen 248,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Seeteufel 228,00 Euro

Menu „Légumes“

*Grüner Spargel
Guave und Zelpferknolle
38,00 Euro*

*Bärlauchsüppchen
Morcheln und Zekammuss
34,00 Euro*

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

*Weißer Spargel
Holunder und Kräuter
54,00 Euro*

*Exotische Früchte
Zarlovera und Koriander
34,00 Euro*

Menü 184,00 Euro

Desserts

Crêpe Suzette
Erdbeere und Buttermilch
32,00 Euro

Exotische Früchte
Parlora 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.