

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Chef's Menü

Gänseleber

Diamonteser Haselnuss und Herzkirschen

34,00 Euro

Consommé double

Frankfurter Kräuter und Phester

21,00 Euro

Blauer Hummer

„à la Peasar Salat“

32,00 / 44,00 Euro

Zweierlei vom Hohenloher Rind

Madeira, Knollensellerie und Psiffertlinge

48,00 Euro

Schokoladen Soufflé

Ananas und Salz Karamell

21,00 Euro

152,00 Euro

Menu „Légumes“

Burrata

grüner Spargel, Mango und Tomate

26,00 Euro

Pous-Pous

Gewürzjoghurt, Paprika und Avocado

22,00 Euro

Kartoffel-Pannelloni

Kräutersaitling und Gartenlauch

38,00 Euro

Garigquette Erdbeeren

Buchweizen und Buttermilch

21,00 Euro

Menü 98,00 Euro

Desserts

*Schokoladen Soufflé
Ananas und Salz Karamell
21,00 Euro*

*Farigouette Erdbeeren
Buchweizen und Buttermilch
21,00 Euro*

*Rohmilchkäse vom Maitre Waltmann
auf unserem Käsewagen präsentiert
mit Phutney und Früchtebrot
21,00 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.