Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt
Chef's Menü

Königskrabbe [A, B, C, D, E, F, G, L, N, O]

Joghurt, Erbse und Mango

34,00 Euro

***

Gebratene Gänseleber [A, G, L, N, O]

Basilikum und Süßkartoffel

36,00 Euro

***

Rochenflügel [A, D, E, F, G, L, N, O]

grüne Tomate, Artischocke und Salzzitrone

32,00 Euro

***

Mäusdorfer Landgockel [A, C, E, G, L, M, N, O]

Quitte, Steinpilze und Pastinake

54,00 Euro

***

Aprikose [A, C, E, G, N, O]

Champagner und Verbene

21,00 Euro

Menü 164,00 Euro

Menu „Légumes“

Kohlrabi A, C, E, F, G, L, M, N, O

Schafskäse und Cashewkerne

32,00 Euro

***

Minestrone A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

Garganelli und Parmesan

22,00 Euro

***

Das Beste

vom Hokkaido Kürbis A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

Kefir und Steirischem Öl

38,00 Euro

***

Exotische Früchte A, C, E, F, G, N, O

Sesam und Agave

24,00 Euro

Menü 108,00 Euro

Desserts

Aprikose[A, C, E, G, N, O]
Champagner und Verbene
21,00 Euro

***

Exotische Früchte[A, C, E, F, G, N, O]
Sesam und Agave
24,00 Euro

***

Rohmilchkäse vom Maître Waltmann[A, C, E, G, H, M, N, O]
auf unserem Käsewagen präsentiert
mit Chutney und Früchtebrot
21,00 Euro

Allergeninformation
A-Glutenhaltiges Getreide /B-Krebstiere/
C-Eier/D-Fisch/E-Erdnuss/F-Soja/
G-Milch/H-Schalenfrüchte/L-Sellerie/M-Senf/
N-Sesam /O-Sulfite/P-Lupinen/R-Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.