

Menu

Le Restaurant Au Cerf est abrité dans une bâtisse typiquement alsacienne vieille de deux siècles. Jadis, relais de poste, il est le fruit d'un travail passionné de Denise et Materne Mehr qui ont racheté la maison en 1989. L'embellissant et le modernisant à travers les années, ils ont su créer un restaurant plein de charme tout en gardant cette identité alsacienne qui lui va si bien. Tout ceci dans le but de vous accueillir au mieux.

C'est aujourd'hui au tour de David, fils de Denise et Materne, et de sa femme Adeline de faire avancer la maison.

David, après avoir passé de nombreuses années à côtoyer de grands chefs étoilés tels que François Paul – Le Cygne à Gundershoffen (2); Yannick Alléno – Le 1947 (Cheval Blanc) à Courchevel (2*) ainsi que Le Meurice à Paris (3*); Eric Westermann – Le Buerehiesel à Strasbourg (1*), exprime aujourd'hui sa cuisine rythmée par les saisons, dans le respect des produits locaux et dans une interprétation qu'il veut volontairement proche de sa belle région qui lui tient tant à cœur. Adeline, elle, s'est formée au Relais de La Poste à la Wantzenau (1*), à l'Auberge Au Boeuf*

à Sessenheim (1) ainsi qu'au Brenner's Park Hotel à Baden-Baden, dans le souci de vous offrir un service charmant, discret et professionnel. Celle-ci étoffera également la carte des vins avec les jolis flacons qu'elle a eu à cœur de sélectionner rigoureusement.*

Vous aurez donc compris qu'un vent nouveau souffle au Restaurant Au Cerf, mais, pas d'inquiétude...

David et Adeline sauront allier les classiques de la maison à leurs idées nouvelles.

Das Restaurant Au Cerf befindet sich in einem typisch elsässischen Gebäude, das zwei Jahrhunderte alt ist. Ehemals ein Postamt, es ist das Ergebnis leidenschaftlicher Arbeit von Denise und Materne Mehr, die das Haus im Jahr 1989 gekauft haben. Im Laufe der Jahre haben sie ein charmantes Restaurant geschaffen. Mit Modernisierung und Verschönerung haben sie die elsässische Identität erhalten, die das Restaurant besonders macht. All dies, um Sie, ihre Gäste herzlichst zu begrüßen.

Heute ist es an der Reihe von David, dem Sohn von Denise und Materne, und seiner Frau Adeline, das Haus voranzubringen.

David hat viele Jahre mit renommierte Sterneköche verbracht: François Paul - Le Cygne in Gundershoffen (2); Yannick Alléno - Le 1947 (Cheval Blanc) in Courchevel (2*) sowie Le Meurice in Paris (3*); Eric Westermann - Le Buerehiesel in Straßburg (1*).*

Heute kocht er im Rhythmus der Jahreszeiten, mit Respekt für lokale Produkte und in einer Interpretation, die eng mit seiner geliebten Region verbunden ist.

Adeline hat sich im Relais de la Poste in La Wantzenau (1), in der Auberge Au Boeuf in Sessenheim (1*) sowie im Brenner's Park Hotel in Baden-Baden formiert, um Ihnen einen charmanten, diskreten und professionellen Service anzubieten. Sie wird auch die Weinkarte mit sorgfältig ausgewählten Flaschen erweitern.*

Sie haben also verstanden, dass im Restaurant Au Cerf ein frischer Wind weht, aber, keine Sorge...

David und Adeline werden die Klassiker des Hauses mit ihren neuen Ideen sicher gut verbinden.

Entrées



DEMI-DOUZAINÉ D'ESCARGOTS À L'ALSACIENNE | 10,50€

Halbes Dutzend Schnecken nach Elsässer Art

**PÂTÉ EN CROÛTE DE CHEVREUIL, PETITS BOUQUETS DE MÂCHE,
VINAIGRETTE ÉPAISSE AU VIEUX VIN | 16,50€**

Rehpastete, Ackersalat, dicke Vinaigrette mit altem Wein

**CONSOMMÉ CLAIR DE BŒUF, RAVIOLE À L'OIGNON ET QUEUE DE BŒUF,
HERBES FRAÎCHES | 12,00€**

Klare Rinderbrühe, Zwiebel-Ochsenschwanz-Ravioli, frische Kräuter

**SOUPE DE POISSONS DE ROCHE COMME LA FAISAIT PAPA, ROUILLE, GRUYÈRE ET
TOASTS FROTTÉS À L'AIL | 15,50€**

*Fischsuppe nach Papas Art, Rouille, Schweizer Käse und Toast
ingerieben mit Knoblauch*

**TRUITE FUMÉE, TABOULÉ DE CHOU-FLEUR AUX HERBES ET RAIFORT D'ALSACE,
BRIOCHE TOASTÉE | 17,50€**

Räucherforelle, Blumenkohl-Tabouleh mit Kräutern und Elsässer Meerrettich, Brioche

**ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENT AUX TROMPETTES DE LA MORT,
JUS DE PERSIL PLAT | 14,50€**

Geschmorter Chicorée, Trompetenpfefferlinge, Petersiliensaft

Salades



FOIES DE VOLAILLE ET LARDONS DÉGLACÉS AU PORTO, SALADE VERTE ET CROÛTONS | 16,00€

Geflügelleber und Speckwürfeln in Portwein glasiert, grüner Salat und Kracherle

**SALADE DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON (POTIMARRON, POUSSÉS D'ÉPINARD,
POMME, POIRE, CERNEAUX DE NOIX, PAMPLEMOUSSE, MIRABELLE) | 17,50€**

*Saisonal Obst- und Gemüsesalat (Kürbis, Spinatsprossen, Apfel, Birne, Walnusskerne, Grapefruit,
Mirabelle) Süß, salzig, sauer, bitter... In Pürees, geröstet, roh...*



Plats

**POTIMARRONS, NAVETS, ET CAROTTES CONFITS DANS UN BOUILLON AU
SAFRAN D'ALSACE FAÇON CURRY, RIZ BASMATI | 16,00€** 

*Eingelegte Kürbis, Rüben und Karotten in einer Safranbrühe
nach Curry-Art, Basmatireis*

**FOIE DE CANARD POCHÉ DANS UN JUS DE BOUILLABAISSE, LANGOUSTINE RÔTIE,
POMMES DE TERRE CONFITES | 42,00€**

Lauréat national - Trophée Masse du Foie Gras

*In Bouillabaisse-Sud pochierte Entenleber,
gegrillter Kaisergranat, eingelegte Kartoffeln*

Nationaler Gewinner — Trophée Masse du Foie Gras

**OMBLE CHEVALIER POCHÉ, ENDIVE BRAISÉE, ÉMULSION AU RIESLING
ET RIZ BASMATI | 27,00€**

*Pochierter Saibling, geschmorter Chicorée, Riesling-Emulsion
und Basmatireis*

CUISSES DE GRENOUILLES PANÉES À L'AIL COMME LES FAISAIT PAPA | 21,00€

Panierte Froschschenkel in Knoblauchbutter nach Papas Art

**ENTRECÔTE « CHAROLAIS » ORIGINE FRANCE GRILLÉE, SAUCE CHIMICHURRI,
FRITES MAISON ET SALADE VERTE | 29,50€**

*Gegrillte französisches « Charolais » Entrecôte, Chimichurri Sosse,
hausgemachte Pommes und grüner Salat*

RETOUR DE CHASSE LOCALE | *Nous consulter*

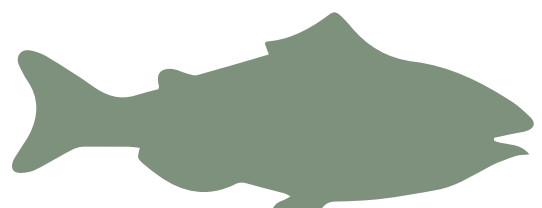
Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

**CÔTE DE PORC LABEL ROUGE RÔTIE POUR DEUX PERSONNES, LÉGUMES D'HIVER GLACÉS
AU BEURRE, POLENTA CRÉMEUSE ET JUS CORSÉ | 42,00€**

*Für zwei Personen gebratenes Label Rouge Schweinkotelett,
in Butterglasiertes Wintergemüse und cremige Polenta*

**SUPRÊME DE POULET JAUNE FERMIER GRILLÉ, LÉGUMES D'HIVER GLACÉS AU BEURRE,
SAUCE POULETTE, FRITES MAISON | 21,50€**

*Gegrilltes Maishuhn-Supreme, in Butter glasiertes Wintergemüse, Poulette-Sosse,
hausgemachte Pommes*



Plats enfants

POISSON RÔTI SELON LA PÊCHE, RIZ BASMATI, LÉGUMES D'HIVER | 12,00€

Gebratener Fisch, Basmatireis und Wintergemüse

ASSIETTE DE LÉGUMES D'HIVER, FRITES MAISON, SAUCE CRÈME CHAMPI | 8,00€

Gemüseteller, hausgemachte Pommes und Pilzrahmsosse

NUGGETS DE POULET, MAYONNAISE, FRITES MAISON | 9,50€

Gemüseteller, hausgemachte Pommes und Pilzrahmsosse

Tartes flambées

UNIQUEMENT LE SOIR - NUR ABENDS

TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE (CRÈME, OIGNONS, LARDONS) | 10,50€

Klassischer Flammkuchen (Rahm, Zwiebeln, Speckwürfeln)

TARTE FLAMBÉE GRATINÉE | 11,00€

Flammkuchen mit Käse

TARTE FLAMBÉE À L'AIL | 11,00€

Flammkuchen mit Knoblauch

TARTE FLAMBÉE GRATINÉE À L'AIL | 11,50€

Flammkuchen mit Käse und Knoblauch

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER D'ALSACE | 13,50€

Flammkuchen mit Munsterkäse

TARTE FLAMBÉE FORESTIÈRE | 13,50€

Flammkuchen mit Pilzen

TARTE FLAMBÉE AUX POMMES | 14,00€

Süsser Flammkuchen mit Äpfeln

TARTE FLAMBÉE AUX POMMES ET CALVADOS | 14,50€

Süsser Flammkuchen mit Äpfeln

SALADE VERTE, CROÛTONS | 8,00€ + LARDONS GRILLÉS 8,50€

Grüner Salat mit Kracherle / + gegrillten Speckwürfeln



Pour finir son pain

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES DE LA CAVE D’AFFINAGE DE RIQUEWIHR | 12,00€

Drei Käsesorten aus die Cave d’Affinage de Riquewihr

Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE | 9,50€

Lauwarmes Schokoküchlein, Vanilleeis

LE TRADITIONNEL KUGELHOPF GLACÉ AU RHUM | 8,50€

Traditioneller Rum-Eiskugelhopf

TARTARE D’ANANAS, GLACE À LA NOIX DE COCO ET TUILE CROUSTILLANTE | 8,50€

Ananastartar, Kokosnusseis

LE VRAI FLAN AU CAMEL, CRÈME CHANTILLY | 8,00€

Echter Karamellpudding, Schlagsahne

LA GROSSE PROFITEROLLE AU CHOCOLAT CHAUD | 9,50€

Riesen-Windbeutel mit heisser Schokolade

TROIS BOULES DE GLACES OU SORBETS AU CHOIX | 8,00€

Drei Kugeln Eis oder Sorbet nach Wahl

