

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brulée / Crème brulée</i>	8.00 €
Crème caramel à la de vanille de Madagascar <i>Crème caramel / Crème caramel</i>	5.00 €
Kougelhkopf glacé au Kirsch d'Alsace <i>Eisige Kougelhkopf mit elsässischen Kirsch / Kougelhkopf frozen in Kirsch d'Alsace</i>	7.00 €
Sorbet à la framboise ou citron arrosé <i>Sorbet Zitrone oder Himbeere mit Giesskanne / Lemon or raspberry sorbet sprinkled</i>	10.50 €
Meringue glacée chantilly <i>Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue with chantilly</i>	8.80 €
Expresso Gourmand <i>Kaffee - Tee Gourmand / Coffee - Tea Gourmet</i>	11.00 €
Café Alsacien à la Quetsche <i>Kaffee Elsässisch / Coffee Alsatian</i>	10.50 €
Irish Coffee <i>Irish Coffee / Irish Coffee</i>	10.50 €
Coupe de glace ou sorbet 3 boules maison <i>3 Kugeln Sorbet mit obstwasser / 3 balls sorbet cup</i>	7.00 €
Poire Belle Hélène <i>Birne mit Vanilleeis und Sahne mit Heisser Schokolade / Pear with vanilla ice cream, hot chocolate and chantilly</i>	9.00 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis und Sahne mit Heisser Schokolade / Vanilla ice cream, hot chocolate and chantilly</i>	7.00 €
Café ou Chocolat Liégeois <i>Eis-Cafe oder Eis-Schokolade / Chocolate or Coffe « Liégeois »</i>	7.50 €
Savarin au Rhum Chantilly <i>Savarin mit Rhum / Savarin with Rhum</i>	9.00 €
Tiramisù <i>Tiramisù / Tiramisù</i>	8.00 €
Tarte de saison <i>Saisontorte / Seasonal fruit pie</i>	7.00 €
Coupe de Fruits de saison nature <i>Frischer Früchteteller / Natural seasonal fruit bowl</i>	10.00 €
<i>Supplément chantilly</i>	1.50 €
<i>Supplément boule de glace</i>	2.50 €

FROMAGES

Part de fromage <i>Stück Käse / Piece of cheese</i>	4.00 €
Duo de fromages <i>Teller mit zwei Käsesorten / Plate of two cheeses</i>	7.00 €
Assortiment de 5 fromages <i>Käse / Cheese</i>	13.00 €



Au Cerf d'Or

HÔTEL SPA ■ RESTAURANT



CHEFS



D'ALSACE

Cuisiner, c'est un métier!

logis
HOTELS
RESTAURANTS