

de maufel

Le Restaurant

Menu de la Semaine

Menü der Woche

Assiette Entrée

Kaninchenrücken
an Perzwiebeln, Radieschen
& Kaiserschoten, mit Zirben-Sirup

*

Erbsen-Süppchen

mit Schinken & Minze

*

Filet vom Angus-Rind

an Spargel-Sauté
& Rotwein-Schalotten

*

Assiette Dessert

Mousse au Crémant,
Mango-Erdbeersalat
& Mandel-Schokolade

Menü-Preise

3-Gang-Menü "Filet" 42,00
ohne Kaninchen-Gang

4-Gang-Menü "Filet" 52,00

*

Weinempfehlungen

Crémant de Luxembourg 48,00
2013 Clos des Rochers Brut, Fl 0,75L
"Coupe" (Glas 0,1 L) 8,60

2014 Riesling "Jakobus" VDP BIO 31,80
Gutswein P. Kühn, Rheingau, Fl. 0,75L

2014 Rosé Côtes de Provence Corail BIO 28,90
Château de Roquefort, Provence (F)

2011 Spätburgunder 34,50
Weingut Friedrich Becker, Pfalz (D)

*

de maufel

Le Restaurant

Im Mai 2017

Le Luxembourg à la Carte

Unsere Klassiker

*

Frühlingsalat

Bunter Salat & Spargel,
mit Himbeer-Vinaigrette

11,80

Assiette "de maufel"

Hausgemachte Pâté,
Pastete im Teig "Maufel" &
Mousse von der Entenleber

13,80

Kniddelen

Luxemburger Pasta
Kräutersaitlingen & Ziegenkäse

14,50

Coq au Riesling

Zweierlei vom Hähnchen
in Riesling geschmort, mit Trauben,
an Pommes Allumettes

19,50

Mai-Scholle

Ganze Scholle & Kartoffelchen,
mit Speck-Lauch-Butter

23,00

Dessert Maison

Brioche-Gratin à la Vanille
& Ragoût vom Rhabarber

5,80

Tarte Flambée du Chef

Flammkuchen mit grünem Spargel
& Schafkäse

13,90

*