

de maufel

Le Restaurant

Menu de la Semaine

Menü der Woche

Assiette Entrée

Gebeizte Lachsforelle
an Kartoffel-Minze-Salat

*

Wäinzopp

Luxemburger Wein-Süppchen
mit Flusskrebse

*

Joues de Boeuf

Ochsenbäckchen, in Rotwein
geschmort, an vanillierten Karotten
& wildem Spargel

*

Assiette Dessert

Parfait von der Erdbeere an
gefülltem Luxbg. Wäffelchen

Menü-Preise

3-Gang-Menü

mit Ochsenbäckchen, ohne Lachsforelle

34,00

4-Gang-Menü "Bäckchen"

wie oben beschrieben

42,50

*

Weinempfehlungen

Crémant de Luxembourg

2013 Clos des Rochers Brut, Fl 0,75L

"Coupe" (Glas 0,1 L)

48,00

8,60

2015 Château Roquefort, Bordeaux Blanc (F)

Sauvignon Blanc 85%, Semillon 15%

31,50

2016 Riesling "Oppenheimer Herrenberg" BIO

Gutswein Carl Koch, Rheinhessen, Fl. 0,75L

31,80

2013 Spätburgunder Becker

Weingut Friedr. Becker, Pfalz, Fl. 0,75L

34,50

*

de maufel

Le Restaurant

Im Juni 2017

Le Luxembourg à la Carte

Unsere Klassiker

*

Salade d'Été

Sommerlicher Salat mit
Ziegenkäse & Waldbeeren

11,80

Assiette "de maufel"

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

13,80

Kniddelen

Luxemburger "Pasta" mit
Spargeln & Kerbel

14,50

Coq au Riesling

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

19,50

Lotte

Seeteufel gebraten,
an Zweierlei v. d. Kaiserschote,
mit Weinessig-Schaum

28,00

Dessert Maison

Brioche-Gratin à la Vanille
& Ragoût vom Rhabarber

5,80

Tarte Flambée du Chef

Flammkuchen mit Pilzen,
Speck & Roten Zwiebeln

13,90

*