

de maufel

Bistrot-Restaurant | Feinkost aus Luxemburg
Mai 2017

Mittagsmenü

11,80

Kleiner sommerlicher Salat

Elsässer Flammkuchen
mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche

[1]

[1]

[1.1, 3, 7]

[1, 3, 7,
10]

de maufel

Tageskarte | Wechselnde Angebote
Mai 2017

Erbsen-Süppchen

mit frischer Minze

4,80

Crêpe Farcie & Salat-Bouquet

mit Hackfleisch & Lauch, leichter Curry

9,80

mit Ratatouille & Schafkäse

9,80

Unsere Küche empfiehlt außerdem:

Herzhafte Tarte (Quiche), nach Tagesangebot
& *Salade Maison* mit Senf-Vinaigrette

7,90

Kniddelen "Tradition", Luxemburger Pasta
mit Speck & grobem Apfel-Kompott

8,50

Hausgemachte Pâté (Tagesangebot)
Pastete mit Zwiebel-Confit, an Salat mit Senf-Vinaigrette

8,90

Salade d'Été, bunter sommerlicher Salat
mit mariniertem Beelitzer Spargel

9,50

"Tarte du chef", Flammkuchen
mit grünem & weißem Spargel, Speck & Crème Fraîche

9,80

FRÜHSTÜCK an Christi Himmelfahrt / Donnerstag, 25.05.2017

Am kommenden Donnerstag haben wir Vormittags bereits um 10:00 Uhr geöffnet. Wir bieten besondere Angebote zum Frühstück an !!

BUCHVORSTELLUNG* "50 Küchen, eine Heimat"

Am 18.05. wurde in Berlin das Buch "50 Küchen, eine Heimat" zu der gleichnamigen TV-Serie der Deutschen Welle (DW) vorgestellt. Das Crossmedia-Special (Online, Buch, TV) bietet ungewöhnliche Einblicke in die gastronomische Szene Berlins, zeigt die aufregendsten Restaurants der Hauptstadt und präsentiert köstliche Gerichte aus aller Welt. Hier finden Sie Reportagen über 50 ausgewählte Lokale und die Menschen dahinter, mit Kochrezepten, Top-Shot-Kochvideos und vielem mehr.

*Herausgeber: GCM Go City Media GmbH. Das Buch ist eine Koproduktion von DW und Tip Berlin. 226 Seiten, EUR 14,90

Link: <http://www.dw.com/50kuechen>

Link: <http://www.dw.com/de/coq-au-riesling-luxemburg/a-37746715>

[1.1, 3,
4, 7, 10]

[1.1, 3]

[1.1, 3,
7, 10]

[7, 8.2, 3,
10]

[1.1, 3, 7,]

Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen auf der Rückseite unserer Karte !!

Unsere Restaurant-Karte am Abend gilt ab 18:00 Uhr!

Abendkarte* mit deutlich größerem Angebot!

Neu sind die sog. Klassiker, die zukünftig mit den Jahreszeiten, also vierteljährlich, in unserer Abendkarte wechseln. Ständig im Angebot stehen u.a. der Coq au Riesling, Kurzgebratenes vom Rind und die Luxemburger Kniddelen. Zu den Klassikern zählen zudem ein Maufel-typischer Vorspeisen-Teller, ein Käse-Gang für den kleinen Hunger sowie ein besonderer Flammkuchen! Nach wie vor steht ein vegetarisches Hauptgericht in der Karte. Ein Highlight bleiben jedoch die Drei- & Viergang-Menüs, die auch weiterhin, wie gewohnt, im zwei-wöchentlichen Turnus wechseln.

Bitte beachten Sie: Die Bistrot-Karte gilt nur bis 17:00 Uhr!

** Unsere Restaurant-Karte am Abend gilt ab 18:00 Uhr!*

< ZUM KOPIEREN UND EINSETZEN ...

Menü-

Preis

5,80

7,40

3,50

13,20

12,00

Crottin de Chavignol, mit Salat **9,80**
Kl. Ziegenkäse im Ofen gebacken, leichter Knoblauch

Träipen-Taart (Flammkuchen) **8,00**
 mit Blutwurst, Apfel, Zwiebeln & Crème Fraîche

Lachs-Taart (Flammkuchen) **9,80**
 mit geräuch. Lachs, Zwiebeln, Kapern & Crème Fraîche *alt: 8,60*

Spargel-Taart (Flammkuchen) **9,80**
 mit grünem & weißem Spargel, Speck & Crème Fraîche
 mit Grünem Spargel & Luxemburger Kochschinken

Flammkuchen / Tarte du Chef (Tagesangebot) **9,80**
 mit Birne, Roquefort, Chicorée & Walnüssen
 mit Steinpilzen & Speck

mit Lachs, Kapern & Zwiebeln
 mit Pfifferlingen & Speck (optional)
 mit gegrilltem Kürbis & Brillat-Savarin (Käse)

Flammkuchen "4 Fromages" **9,80**
 mit 4 Käse-Sorten & Kräutern

Elsässer Flammkuchen **7,40**
 mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche

"Tarte du Sud", Flammkuchen m. Tomaten & Schafkäse, **8,00**
 Zwiebeln, Crème Fraîche

[1.1, 3, 7] **Flammkuchen / Tarte du Chef** (Tagesangebot) **8,60**
 mit Kochschinken, Ei & Spinat
 mit gebeiztem Lachs & frischem Meerrettich / Kräutern **10,80**

[1.1, 3] **Kniddelen "Tradition"**, Luxemburger Pasta **8,50**
 mit Speck & grobem Apfel-Kompott

Kniddelen "Anchoix", Luxbg. Pasta m. Anchovis, **9,20**
 Tomaten, Schalotten, Kapern & leicht. Knoblauch

Crêpe Farcie & Salat-Bouquet **9,80**
 mit Hackfleisch & Lauch, leichter Curry
 mit Ratatouille & Schafkäse **9,80**

Coq au Riesling **12,80**
 mit gebackenen Kartoffeln

Chicorée-Gratin **7,80**
 mit Fourme d'Ambert & Walnüssen

Gemüse-Gratin **8,90**
 mit Brillat-Savarin

Kartoffel-Steckrüben-Gratin **9,80**
 mit & ohne Speck

Fisch-Gratin mit Kartoffel-Püree **12,80**
 & Schalotten-Weißwein-Sauce

Kabeljau im Speckmantel mit Kartoffel-Püree **12,80**
 & Schalotten-Weißwein-Sauce

Jakobsmuscheln **13,80**
 mit Karotten-Püree & Curry-Öl

[1.1, 3, 7,]

Bouchée à la Reine (Königin-Pastete) **9,80**
 Hähnchen-Ragoût im Vol-au-Vent, Salat-Bouquet

"Träiße Kross" *< 3/4 Wurst* **10,80**
 kross gebratene Blutwurst auf Birne-Weißkraut

Boeuf Bourguignon **12,80**
 Ragoût v. Rind in Rotwein geschmort, Kartoffelstampf

Boeuf Bourguignon **13,50**
 Ragoût v. Rind in Rotwein geschmort, Kniddelen

Kniddelen "Tomate" , Luxemburger Pasta mit Tomaten, Schalotten, Comté-Käse & leicht. Knoblauch	8,90
Kniddelen , Luxemburger Pasta mit Petersilien-Pesto & confierten Tomaten	8,90
mit Kürbis & Salbei-Butter	9,80
Kniddelen "Fourme" , Luxemburger Pasta mit Fourme d'Ambert (mild. Blauschimmel-Sauce)	9,80

[1.1, 3,

Herzhafte Tarte (Quiche) , nach Tagesangebot & <i>Salade Maison mit Senf-Vinaigrette</i>	7,90
---	-------------

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort, an Sellerie-Püree	13,80
Ragoût von Ochsenbäckchen ...	11,80
Krustenbraten vom Schwein mit Bohnen & gebackenen Kartoffeln	12,80
Ragoût von Schweinsbäckchen an pürierten Kartoffeln	11,80
Ratatouille & gebackener Ziegenkäse mit CousCous	9,80
Kastanienseitlinge Pilz-Ragoût an gebratenem "Broudkniddel"	8,90
Beelitzer Spargel < 5 Stangen mit Butter-Kartoffeln & Sauce Micheline	12,80

[14]

6 Austern "Fines de Claire"	16,00
mit Schalotten-Vinaigrette & Zitrone	
Foie Gras von der Ente, an Quitte & Maronen	16,00
Feierstengsalot	9,80
Rindfleisch-Salat, Dipp & gebackene Kartoffeln, mit gekochtem Ei & kleinen Gürkchen	
Hausgebeizter Lachs & Grompere-Kichelcher	11,80
Lachs & Kartoffel-Küchlein, mit Salat-Bouquet	< 70gr
Gebeizte Lachsforelle mit mariniertem Kürbis, an Salat & gebackenen Kartoffeln	9,80
Kaale Brod (Roastbeef)	12,80
an gedünstetem Gemüse & geback. Kartoffeln	< 80-100 gr
Hausgemachte Kaninchen-Pâté	8,90
Pastete an Salat mit Senf-Vinaigrette	
Hausgemachte Geflügeleber-Pâté	8,90
Pastete mit Zwiebel-Confit, an Salat mit Senf-Vinaigrette	
Hausgemachte Wildschwein-Pâté	8,90
Pastete an Salat mit Senf-Vinaigrette	
Terrine von der geräucherten Forelle	8,90
mit marinierter Bete & Salat-Bouquet	
mit Salat-Bouquet	7,90
Salade d'Hiver, winterlicher Salat	8,90
mit mariniertem Fenchel, Rote-Bete, Nüssen, Apfel, Schafkäse	
Salade Ardennaise , mit Luxemburger Schinken, Gürkchen, gekocht. Bio-Ei, Croûtons, Senf-Vinaigrette	9,50
Salade au Chèvre , mit Ziegenkäse, Tomaten,	9,50

[1.1,
3,
7, 10]

[1.1,
3,
7, 10]

[1.1,
3,
7, 10]

Kichererbsen-Suppe mit Chorizo	5,50
Portugiesischer Eintopf	
Blumenkohl-Süppchen	5,20
mit Pastis	
Hingerzopp	5,80
Hühnerbrühe mit Gemüse & Hähnchenfleisch	
Rote-Linsen-Suppe	5,20
mit Schafkäse oder Schinken-Croûtons	
Bouneschlupp	5,80
Luxbg. Grüne-Bohnen-Suppe, mit Mettwurst & Speck	
Karotten Suppe	5,20
mit Petersilien-Pesto	
Kohlrabi-Süppchen	5,50
mit Blutwurst-Croûtons	
Moschtert-Zopp	5,20
Senf-Süppchen, mit Birne <i>oder</i> Blutwurst	
Erbsen-Süppchen, kalt od. warm	5,80
mit frischer Minze	
Rote-Bete-Süppchen	5,20
Kaltes Süppchen	5,20
von Melone, Gurke & Paprika	
Kürbis-Süppchen	5,20
mit Kürbis-Kernen & Kürbiskern-Öl	
Kohlrabi-Apfel-Süppchen	5,20
Kaltes Gurken-Süppchen	5,20
mit geräuchertem Lachs	
Kaltes Tomaten-Süppchen	5,20
mit Schafkäse	

Obst, gerösteten Haselnüssen, Honig-Vinaigrette

PÂTÉ DREIERLEI 8,90

Hausgemachte Geflügelleber-, Kaninchen-, Wild-Pastete mit Salat

Stück Käsekuchen 3,10

(aus der Kuchentheke)

Sellerie-Süppchen 5,20

mit Apfel & Blutwurst

Petersilienwurzel-Süppchen 5,20

mit Croûtons

Fenchel-Süppchen 5,20

mit Croûtons

Steckrüben-Süppchen 5,20

mit Pfeffer-Croûtons

Pastinaken-Süppchen 5,20

mit Petersilien-Öl

Schwarzwurzel-Süppchen, 5,80

mit Flusskrebse

Kartoffel-Lauch-Suppe 5,80

mit Flusskrebse