

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unser Menü* im Oktober 2017

Bettseechesch-Zalot Löwenzahn-Salat mit Ziegenkäse & kandierten Mandeln, Himbeer-Vinaigrette	9,00
*	
Kalbass-Zopp Entrée-Süppchen vom Muskatkürbis mit Flusskrebs-Schwänzen, Staudensellerie & Orange	9,00
*	
Confierter Schweinebauch Brioche-Knödel, Geflämmter Lauch & Rotwein-Feige	18,00
*	
Assiette Dessert Birne Helene <i>à la façon du Chef</i> Birne & Schokolade, Vanille	10,00

* Menü-Komponenten
können auch einzeln bestellt werden

Menü-Preise

3-Gang-Menü "Schweinebauch" Süppchen, Schweinebauch, Dessert	35,00
4-Gang-Menü "Schweinebauch" wie oben beschrieben	43,50
3-Gang-Menü "Filet v. Rind" Süppchen, Filet, Dessert	48,50
4-Gang-Menü "Filet v. Rind" Menü wie oben beschrieben, mit Filet vom Rind im Hauptgang	57,00

Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg 2013 Krier Millésimé Brut, FI 0,75L "Coupe" (Glas 0,1 L)	44,90 7,80
2015 Auxerrois Schengen-Markusbg GPC Caves Krier Frères, Luxbg (L)	28,00
2015 Pinot Gris Domaine Privé GPC Caves Krier Fères, Luxbg (L)	37,00
2016 Riesling "Fass 16", BIO Gutswein Peter Lauer, Saar (D), FI. 0,75L	31,80
2015 Spätburgunder Weingut Friedrich Becker, Pfalz (D), FI. 0,75L	34,50

*

de maufel

Unsere Karte zur Jahreszeit
Klassiker im Herbst 2017

Vorspeisen

Tartare von der Makrele lauwarmer Röstzwiebel-Sud, Apfel & Dill	11,00
--	-------

Assiette "de maufel" Entrée-Teller mit hausgemachter Pâté, Maufel-Pastete im Teig & Mousse von der Entenleber	13,50
---	-------

Hauptgänge

Kniddelen Luxemburger "Pasta" mit Roquefort, Birne & ausgebackener Zwiebel	14,50
---	-------

Coq au Riesling Duett vom Schwarzfeder-Hähnchen, Estragon-Trauben & Pommes Allumettes	19,50
--	-------

Filet vom Rind Filet Sous-Vide gegart, geschmorter Kürbis & gestampfte Steckrüben, Bier Jus	32,00
--	-------

Bachsaibling Rote Bete & Petersilien-Klößchen, Meerrettich-Schaum	23,00
--	-------

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Bachuspeck, Schalotten, Lauch & Creme Fraîche	9,00
---	------

Flammkuchen Kalbass Marinierter Kürbis & Picandou, Honig & Rosmarin	11,00
--	-------

Desserts

Brioche Gratin Brioche & Creme Anglaise, mit Heidelbeeren	6,00
--	------

Assiette Fromage Käse-Auswahl mit Trauben & Walnuss-Brot	9,00
---	------

*