

de maufel

Le Restaurant

Menu de la Semaine

Menü der Woche

Assiette Entrée

Confierter Lachs mit
Aubergine & karamellisierten
Erdnüssen

*

Tomaten-Consommé

mit Weinbergschnecken &
Schaum vom Schinken

*

Carée vom Kalb

an Kartoffel-Kräuter-Stampf
& Elbling-Weißkraut

*

Assiette Dessert

Variationen von der Kirsche
mit Streusel von der weißen
Schokolade

Menü-Preise

3-Gang-Menü

mit Kalbs-Carré, ohne Entrée Lachs

36,00

4-Gang-Menü

wie oben beschrieben

45,50

*

Weinempfehlungen

Crémant de Luxembourg

2013 Clos des Rochers Brut, Fl 0,75L

"Coupe" (Glas 0,1 L)

48,00

8,60

2016 Riesling "Fass 16" Saarriesling BIO
Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L

31,80

2011 Spätburgunder
Weingut Friedr. Becker, Pfalz, Fl. 0,75L

34,50

2015 Pinot Gris Domaine Privé GPC
Caves Krier Fères, Luxbg

37,00

*

de maufel

Le Restaurant

Im August 2017

Le Luxembourg à la Carte

Unsere Klassiker

*

Salade d'Été

Blattsalate mit marinierten
Garnelen & Weinbergpfirsich

12,80

Assiette "de maufel"

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

13,80

Kniddelen

Luxemburger "Pasta" mit
Pfifferlingen & Röstzwiebeln

14,50

Coq au Riesling

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

19,50

Filet vom Wolfsbarsch

gebraten, an Grünen Bohnen,
Walnüssen & Paprika-Tartare

22,50

Dessert Maison

Brioche-Gratin à la Vanille
mit Aprikosen-Ragoût

5,80

Tarte Flambée du Chef

Flammkuchen mit Brie de Meaux,
Baby Spinat & Mandeln

13,90

*