

de maufel

FEINKOST

Hausgemachte Spezialitäten machen den Unterschied!

Pâtés (Pasteten) von Kaninchen, Wildschwein, Reh, Enten- oder Geflügelleber

Seit Mai 2015 auch in den Feinkost-Theken des KaDeWe Berlin

Maufel (Paschtéitchen), Luxbg. Spezialität, mariniertes Fleisch von Schwein & Rind, im Teig gebacken, mit Wein-Gelee gefüllt

Seit Mai 2015 auch in den Feinkost-Theken des KaDeWe Berlin

Terrine von der geräucherten Forelle

Quiches, herzhaft Torten* u.a. mit Käse & Speck, Roquefort & Birne, Blutwurst & Sauerkraut, Paprika/Zucchini & Schafskäse

Kuchen, Torten, Törtchen*: u.a. Klassische Tartes, Käse-Kuchen, Gugelhupf, Zitronen--Törtchen, Madeleines

Brioche, (Königin der Hefeteige!) jeden Samstag frisch!

**Alle Produkte nach Angebot & Verfügbarkeit in den Theken!*

Folgende Produkte nur auf Vorbestellung:

Filet Américain Maison, Tartare vom Rind

Foie Gras von Ente oder Gans

Roastbeef (Kaale Brod) & Sauce Béarnaise

Ferkel in Aspik (Fierkelsjelli)

Gebeizter Lachs oder **Gebeizte Lachsforelle**

Hausgemachter Kochkäse (Kachkéis)

Wir empfehlen unseren Catering-Service!

In unseren Wein-Regalen finden Sie Luxemburger Weine!

de maufel

Le Bistrot

Café, Chocolat & Tee

Bruno Espresso	1,90
Bruno Espresso Macchiato	2,10
Bruno Espresso Double	2,90
Bruno Cappuccino	2,40
Bruno Milchcafé	2,80
Bruno Café Dessert (100% Arabica)	2,20
Chocolat Chaud , heiße Schokolade & Milch	2,90

Kännchen Tee, verschiedene Sorten:

Bio-Kräutertee (Mischungen)	3,50
Eilles Früchte-Tees: Kaminfeuer <i>oder</i> Harmonizer	3,50
Eilles Bio-Grüntee	3,50
Eilles Darjeeling (<i>Second Flush</i>)	3,50
Eilles Earl Grey	3,50
Eilles Assam	3,50

Mineralwasser

Mineralwasser , Sprudel, Gl. 20 cl	2,00
Badoit , medium 33 cl	3,30
Evian , naturell 33 cl	3,30
Badoit , medium 75 cl	5,80
Evian , naturell 75 cl	5,80

Ab 18:00 Uhr wechselt unsere Menü- & Getränke-Karte!

de maufel

Le Bistrot

"Les Tartes Flambées" - Flammkuchen

"Elsässer" - mit Speck, Zwiebeln & Crème Fraîche	7,40
"Träipen-Taart" - mit Blutwurst, Apfel, Zwiebeln & Crème Fraîche	8,00
"Hamen-Taart" - mit Lauch, Luxbg. Schinken, Chicorée & Crème Fraîche	8,60
"Tarte du Sud" - mit Tomaten, Zwiebeln, Schafkäse, leichtem Knoblauch & Crème Fraîche	8,00

"Tarte du Chef" - Tagesangebot oder vegetarisch
(siehe Aushang)

Unsere Quiches*. Herzhafte Torten & Törtchen aus dem Ofen

"Quiche Lorraine"	5,40
Tartelette klassisch, mit Speck & Käse	
Tartelette Roquefort & Birne	5,40
Tartelette Sauerkraut & Blutwurst	5,40
Tartelette Gemüse & Schafkäse	5,40

* Immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

Unsere Bistrot-Küche ist geöffnet von 12:00-17:30 Uhr.
Am Abend - ab 18:00 Uhr - wechselt unsere Karte!

de maufel

Le Bistrot

Offene Weißweine

	10cl	25cl*
Elbling , Marque Nationale (Luxbg) <i>Typischer Bistrot-Wein, kernig, frisch, leicht</i>	2,30	4,60
Rivaner , Marque Nationale (Luxbg) <i>trocken, fruchtig, sehr angenehm</i>	2,70	5,40
Auxerrois , Marque Nationale (Luxbg) <i>Luxbg. Spezialität, trocken, mild, leicht fruchtig</i>	3,10	6,20
Riesling "Jakobus" VDP BIO (D) <i>Gutswein, Peter J. Kühn, Rheingau</i>	4,90	9,80
Weißwein-Schorle , Caraffe 25 cl <i>Luxbg Elbling & Mineralwasser mit Kohlensäure</i>		3,90

Offene Rosé- & Rotweine

Rosé Côtes de Gascogne (AC) <i>Rosé aus Südwest-Frankreich, fruchtig</i>	2,70	5,40
Côtes du Ventoux AOC (Rhône) <i>Grenache & Syrah</i>	2,40	4,80
Merlot du Pays d'Oc (AOC) <i>Ausbalanciert, weich, fruchtig</i>	2,70	5,40
Faugère St. Antonin (Languedoc) <i>"Lou Cazalet" / Carignan, Mourvedre, Syrah, Grenache</i>	5,70	/

* Happy Hour bis 17:00 Uhr: Caraffe 25cl zum Preis v. 2 Gläsern 10cl
Dieser Rabatt gilt nur bei einigen ausgewiesenen Weinen!

de maufel

Le Bistrot

Liebe Gäste!

Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft über die Angebote des Tages (Suppen, Mittagstisch, Pâtisserie)!

Leonhardtstrasse 13, D-14057 Berlin
Tel/Fax +49 (0)30 31004 399/-549
contact@de-maufel.com

Dienstag - Freitag: 12:00 - 24:00 Uhr
Samstag: 10:00 - 24:00 Uhr
Sonntag, Montag: Ruhetage

Abendkarte (Restaurant): 18:00 - 22:00 Uhr

de maufel

Le Bistrot

Crémant de Luxembourg

St. Cunibert Blanc Brut , Caves Krier, <i>Coupe 10 cl</i>	6,40
Pinot Noir Rosé , Caves Krier, <i>Coupe 10 cl</i>	7,40
St.Cunibert Blanc Brut , Caves Krier, <i>Flasche 75 cl</i>	38,00
Pinot Noir Rosé , Caves Krier, <i>Flasche 75 cl</i>	41,50

Apéritifs, Longdrinks & Digestifs

Kir , <i>Cassis & Elbling (Weißwein)</i>	5,30
Kir Royal , <i>Cassis & Crémant</i>	8,40
Margo , <i>Crémant & Sanddorn (Argousier)</i>	8,40
Amer-Bier , <i>mit Picon 3cl</i>	4,30
Campari , <i>Apéritif, 4 cl</i>	3,70
Campari-Orange , <i>mit Camp. 4 cl</i>	5,70
Fernet Branca , <i>Digestif (Bitter) 3cl</i>	3,70
Ricard , <i>mit Eiswasser, 4 cl</i>	4,30
Cassis de Beaufort (Luxbg), <i>Liqueur, 3 cl</i>	5,90
Framboise de Beaufort, <i>Wald-Himbeere, Liqueur, 3 cl</i>	5,90
Quetsch , <i>Pflaume, Diedenacker (Luxbg), 3 cl</i>	6,90
Calva , <i>Cidre-Brand, Diedenacker (Luxbg), 3 cl</i>	6,40
Framboise , <i>Himbeere, Diedenacker (Luxbg), 3 cl</i>	7,90
Poire Williams , <i>Birne, Diedenacker (Luxbg), 3 cl</i>	7,90
Vieux Marc , <i>Trester, Diedenacker (Luxbg), 3 cl</i>	7,90

de maufel

Le Bistrot

Säfte, Softgetränke

Orangensaft , mit Fruchtfleisch, <i>Glas 20 cl</i>	2,50
Apfelsaft naturtrüb, <i>Glas 20 cl</i>	2,50
Looza-Säfte , Mango oder Tomate, <i>Fl. 20 cl</i>	2,50
Saft-Schorle , Apfel oder Rhabarber, <i>Glas 20 cl</i>	2,20
Saft-Schorle , Apfel oder Rhabarber, <i>Glas 50 cl</i>	4,80
Orangina , rot oder gelb	2,80
CocaCola , normal oder light	2,20
Schweppes Bitter Lemon	2,80

Cidre de Normandie

Apfel-Cidre "Fermier", <i>Caraffe 25 cl</i>	5,40
Birnen-Cidre , Poirée "Fermier", <i>Caraffe 25 cl</i>	5,90

Bières, Biere

Bière Orval , dunkles Klosterbier aus Belgien	4,50
Weizen-Bier Hopf , <i>Flasche 50 cl</i>	4,00
Bitburger Pils , <i>Flasche 33 cl</i>	2,90
Bitburger alkoholfrei , <i>Flasche 33 cl</i>	2,90

Unsere Cidres stammen aus einer kleinen Produktion in der Normandie!

de maufel

Le Bistrot

"Les Bouchées" - Happen & Häppchen

Croque Monsieur <i>Toast-Sandwich (warm), mit Käse & Kochschinken</i>	4,20
Croque Monsieur & Salat mit Senf-Vinaigrette	7,20
"Maufel" , Luxbg Spezialität! Mariniertes Fleisch von <i>Rind & Schwein, im Teig gebacken, mit Wein-Gelee gefüllt</i> <i>Immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke</i>	4,90
Assiette Maufel & Salat mit Senf-Vinaigrette	7,90
Assiette Pâté Maison & Salat-Bouquet <i>Pâté (Tages-Pastete) od. Terrine, mit hausgem. Confit</i> <i>Immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke</i>	8,90

Unsere Salate

Beilagen-Salat , zu allen Gerichten <i>mit traditioneller Senf-Vinaigrette</i>	3,00
Salade Maison <i>Salat vom Markt, mit trad. Senf-Vinaigrette</i>	5,80
Salade du Jour : siehe aktuelle Tageskarte	9,50

Suppen & Mittagstisch sind wechselnde Angebote!
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

de maufel

Le Bistrot

Flaschen-Weißweine

	75cl
Elbling , Côtes de Remich, Krier, Vin Classé 2013* <i>Trad. Bistrot-Wein, leichte Säure, frisch, leicht</i>	19,30
Rivaner , Côtes de Remich, Krier, Vin Classé 2012*	21,70
Auxerrois , Schengen-Markusberg, Caves Krier, Grand Premier Cru 2012*	27,00
<i>Luxbg. Spezialität, Burgunder-Traube, trocken, leicht fruchtig</i>	
Riesling "Jakobus" VDP BIO (D) <i>Gutswein, Peter J. Kühn, Rheingau</i>	29,50

Flaschen-Rosé- & Rotweine

Rosé , Côtes de Gasgogne 2010* <i>Rosé aus Südwest-Frankreich, fruchtig</i>	16,20
Merlot , Château de Neuville 2009* <i>Ausgewogen, Kirsch-Aromen</i>	16,20
Moulin-a-Vent J. Janodet (Beaujolais) "Les Fines Graves"	29,50
Faugère St. Antonin (Languedoc) <i>"Lou Cazalet" / Carignan, Mourvedre, Syrah, Grenache</i>	33,50

* Wir erlauben uns die angebotenen Jahrgänge ggf. durch die nachfolgenden zu ersetzen!

**Fragen Sie nach unserer Wein-Karte
mit einem größeren Angebot an Flaschen-Weinen.**

de maufel

Le Bistrot

Spätes Frühstück

Butter-Croissant	1,50
Butter-Croissant mit Butter & Marmelade	2,70
Brioche , hausgemachte Spezialität aus Hefeteig	2,20
Brioche mit Butter & Marmelade	3,40

*Brioche haben wir nur am Samstag im Angebot
oder auf Bestellung.*

Assiette (Teller/Platte) à 120 Gramm*

Auswahl aus der Feinkost-Theke, mit kleinen Beilagen & Brot

"Ardennes" - mit Luxbg. Schinken & Haus-Pastete	12,30
"Fromage" - mit Französischem Rohmilchkäse	12,30
"Mixte" - mit Schinken, Pastete (Pâté) & Rohmilchkäse	13,50

* Schinken, Käse & Pasteten immer nach Angebot &
Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke

Dessert?

Kuchen & Torten, Crème & Mousse ...

Täglich wechselnde Auswahl in der Feinkost-Theke

**Brioche, Kuchen, Quiche, Maufel, Käse & Pâté (Pastete)
zum Mitnehmen finden Sie in der Feinkost-Abteilung!**

de maufel

Le Bistrot

Crémant de Luxembourg

Der Begriff Crémant wurde eingeführt, als die Bezeichnung „méthode champenoise“ (Champagner-Verfahren) außerhalb der Champagne durch die EU untersagt wurde. Seit 1994 bezeichnet man als Crémant offiziell Schaumweine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, die nach der traditionellen Methode hergestellt werden, jedoch nicht aus der Champagne stammen. Früher stand die Bezeichnung für einen Champagner, der weniger als die üblichen 6 Bar Überdruck aufwies. Bekannte Crémant-Vertreter sind der Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire und - außerhalb Frankreichs - der Crémant de Luxembourg.

Die in der Cuvée enthaltenen Qualitätsweine sind von Region zu Region unterschiedlich, die Kriterien für die Herstellung jedoch EU-weit einheitlich. Hierzu gehören bspw. die Ganztraubenpressung, eine maximale Schüttung von 100 Liter Most aus 150 kg Traubenmaterial, ein Höchstgehalt an Schwefeldioxid von 150 mgr/Liter, eine Mindestzeit von 9 Monaten für die Verweildauer auf der Hefe (Flaschengärung) und die obligatorische Geschmacksprüfung. Die zugelassenen Rebsorten sind regional festgelegt. In Luxemburg muss die Cuvée-Assemblage nach der Gärung beim Degorgieren einen Kohlensäure-Überdruck von mind. 4 Bar aufweisen (Frankreich: mind. 3,5 Bar). Crémants sind demnach sanft moussierend, ihre Kohlensäure ist angenehm verhalten.

Was zeichnet u.a. den Luxemburger Crémant aus?

Die außergewöhnlichen Luxemburger Lagen sind wegen ihrer kalkhaltigen Böden mit denen in der Champagne vergleichbar. Nicht zuletzt aus diesem Grunde hat die Schaumweinherstellung hier eine Tradition, die ursprünglich von Spezialisten aus der Champagne begründet wurde.

de maufel

Le Bistrot

Bistrot-Karte

Dienstag-Samstag

12:00 - 17:00 Uhr*

Leonhardtstrasse 13, D-14057 Berlin
Tel/Fax +49 (0)30 31004 399/-549
contact@de-maufel.com

Dienstag - Freitag: 12:00 - 24:00 Uhr

Samstag: 10:00 - 24:00 Uhr

Sonntag, Montag: Ruhetage

* Abendkarte (Restaurant): 18:00 - 22:00 Uhr

www.de-maufel.com