

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Karte zur Jahreszeit

Hors d'Oeuvre

Austern Fines de Claire

6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone 16,00

Entrées

Hausgebeizter Lachs

Im Gurkennest / Meerrettich-Crème Fraîche /
Forellen-Kaviar 12,50

Assiette "de maufel"

Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse /
Maufel-Pastete im Teig 13,50

Vegetarischer Gang

Gemüsestrudel

Zweierlei vom Sellerie / Salat-Bouquet 15,50

Hauptgänge

Kniddelen

Luxemburger "Pasta"
Trüffel / Crème Fraîche / Salat "à part" 15,50

Coq au Riesling

Duett vom Schwarzfederhuhn /
Estragon-Trauben / Pommes Allumettes 19,50

Tafelspitz

Bouillon-Kartoffeln / Wurzelgemüse /
frischer Meerrettich 22,00

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer

Bauchspeck / Lauch / Schalotten /
Crème Fraîche 9,00

Flammkuchen 'du Chef'

Chicorée / Birne / Roquefort / Walnüsse 13,00

Dessert

Brioche Gratin

Brioche / Crème Anglaise /
Kumquats-Kompott 6,00

Käse-Auswahl

Assiette Fromage

Auswahl französischer Käse / Trauben /
Früchte-Senf / Walnuss-Brot 9,00

*

de maufel

Luxemburger Restaurant

"LEICHTE KOST" Unser Menü im Januar 2018

Junger Salat

Gekochtes Bio-Ei / Speckchip /
knusprige Zwiebel / getrockneter Apfel 8,50

*

Sauerkraut-Süppchen

Pflaumen-Confit / Walnuss-Croûton 8,50

*

Winterkabeljau (Skrei)

In weißem Tomatenschaum /
Salat von Rissolée-Kartoffeln / Frühlingslauch 24,00

*

Dessert

Geliertes Zitronen-Buttermilchsüppchen /
Apfel-Granitée 8,00

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Kabeljau"

Süppchen/Salat, Kabeljau, Dessert 38,50

4-Gang-Menü "Kabeljau"

wie oben beschrieben 45,00

3-Gang-Menü "Tafelspitz"

Süppchen/Salat, Tafelspitz, Dessert 36,50

4-Gang-Menü "Tafelspitz"

wie beschrieben, m. Tafelspitz im Hauptgang 43,00

* Die Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg

Rosé Pinot Noir, Caves Krier, Fl 0,75L 41,50
"Coupe" (Glas 0,1 L) 7,40

2017 Auxerrois GPC

Caves Krier Fères, Luxbg (L) 28,00

2016 Riesling "Fass 16", BIO

Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L 31,80

2012 Faugères "Cuvée Cazalet"

St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L 33,50

2015 Spätburgunder

Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L 34,50

*