

de maufel

Karte zur Jahreszeit

Hors d'Oeuvre

Austern Fines de Claire 16,00
6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone

Entrées

Winter-Salat 12,50
Gekochtes Bio-Ei / Speckchip /
knusprige Zwiebel / getrockneter Apfel

Gebeizter Lachs 12,50
Lachs / Gurken-Nest /
Meerrettich-Crème Fraîche / Forellen-Kaviar

Assiette "de maufel" 13,50
Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse /
Maufel-Pastete im Teig

Vegetarischer Gang

Crème Brûlée vom Ziegenkäse 13,50
Bouquet von Wintersalaten /
Birne / marinierte Saubohnen

Hauptgänge

Kniddelen 15,50
Traditionelle Luxemburger "Pasta"
Speck / Kompott vom Apfel

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

Entrecôte 24,00
Kartoffeln aus dem Ofen /
Ratatouille Salat / Schalotten-Vinaigrette

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer 9,00
Bauchspeck / Lauch / Schalotten /
Crème Fraîche

Flammkuchen 'du Chef' 13,00
Flusskrebse / Tomaten-Marmelade /
Frische Kräuter

Dessert

Brioche Gratin 6,00
Brioche / Crème Anglaise /
Kompott vom Apfel

Käse-Auswahl

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

*

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unser Menü-Vorschlag FEBRUAR 2018

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

*

Sauerkraut-Süppchen 8,50
Pflaumen-Confit / Walnuss-Croûton

*

Winter-Kabeljau 24,00
Skrei in Haselnuss-Öl pochiert /
Schwarzwurzel a la Crème / Senf-Saat /
Lila Kartoffel-Püree

*

Dessert 9,00
Fondant au Chocolat / Himbeer-Sorbet /
Crème à la Menthe (Minze)

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Winter-Kabeljau" 39,50
Süppchen/Salat, Steinbutt, Dessert

4-Gang-Menü "Winter-Kabeljau" 46,50
wie beschrieben, m. Steinbutt im Hauptgang

3-Gang-Menü "Entrecôte" 39,50
Süppchen/Salat, Entrecôte, Dessert

4-Gang-Menü "Entrecôte" 46,50
wie oben beschrieben

* Die Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg
2015 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L 44,90
"Coupe" (Glas 0,1 L) 7,80

2017 **Auxerrois** Schengen-Markusberg GPC 28,00
Caves Krier Fères, Luxbg (L)

2016 **Riesling** "Fass 16", BIO 31,80
Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L

2012 **Faugères** "Cuvée Cazalet" 33,50
St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L

2015 **Spätburgunder** 34,50
Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L

*