

# de maufel

Luxemburger Restaurant

## Unsere Karte zur Jahreszeit

### Entrées

<b>Crevetten-Törtchen</b> Bunte Bete / Dill / Crème Fraîche	12,50
<b>Assiette "de maufel"</b> Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse / Maufel-Pastete im Teig	13,50

### Hauptgänge

<b>Kniddelen</b> <i>Luxemburger "Pasta"</i> Wild-Ragoût / Geschmorte Pflaumen / Lebkuchen-Gewürz	17,50
<b>Coq au Riesling</b> Duett vom Schwarzfederhuhn / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	19,50
<b>Seeteufel</b> <i>Seeteufel in Vanille-Butter pochiert</i> Chicorée im Speckmantel / Rahm-Graupen / Orangen-Reduktion	24,00
<b>Zweierlei von der Gans</b> <i>Brust &amp; Keule in Gänsschmalz confiert</i> Rotkohl / Kartoffelklöße / Nougat-Maronen	28,00

### Flammkuchen

<b>Flammkuchen Elsässer</b> Bauchspeck / Lauch / Schalotten / Creme Fraîche	9,00
<b>Flammkuchen 'du Chef'</b> Champignons / Ziegenkäse / / Kerbel-Pesto	12,00

### Dessert

<b>Brioche Gratin</b> Brioche / Crème Anglaise / Kumquats-Kompott	6,00
---	------

### Käse-Auswahl

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

\*

# de maufel

Luxemburger Restaurant

## Unser Menü im Dezember 05.12.- 24.12.2017

<b>Endivien-Salat</b> Feige / Roquefort / Walnüsse	9,00
*	
<b>Zweierlei Süppchen von Rotkohl &amp; Schwarzwurzel</b> Karamellisierte Maronen mit Fleur de Sel	9,00
*	
<b>Rosa Hirschrücken</b> Rosenkohl / Kartoffel-Mosaik / Punch-Jus	29,00
*	
<b>Nougat-Parfait</b> Safran-Birne / Zimt-Espuma	8,00

### Menü-Preise \*

<b>3-Gang-Menü "Hirschrücken"</b> <i>Süppchen, Hirsch, Dessert</i>	43,50
<b>4-Gang-Menü "Hirschrücken"</b> <i>wie oben beschrieben</i>	50,00
<b>3-Gang-Menü "Seeteufel"</b> <i>Süppchen, Seeteufel, Dessert</i>	40,00
<b>4-Gang-Menü "Seeteufel"</b> <i>wie beschrieben, m. Seeteufel im Hauptgang</i>	48,00

\* Die Menü-Komponenten können auch  
einzeln bestellt werden

### Wein-Empfehlungen

<b>Crémant de Luxembourg</b> Rosé Pinot Noir, Caves Krier, Fl 0,75L "Coupe" (Glas 0,1 L)	41,50 7,40
2015 <b>Château Roquefort</b> "Sauvignon-Semillon", Bordeaux Blanc	31,50
2016 <b>Riesling "Fass 16"</b> , BIO Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L	31,80
2015 <b>Pinot Gris</b> Domaine Privé GPC Caves Krier Fères, Luxbg (L)	37,00
2015 <b>Spätburgunder</b> Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L	34,50

\*

Unser Karten-Thema in der letzten Dezember-Woche  
(zw. Weihnachten & Silvester): "**Leichte Kost**"