

de maufel

Bistrot-Restaurant | Feinkost aus Luxemburg
Dezember 2017

Mittagsmenü: 11,80

Steckrüben-Suppe mit Kerbel-Öl

Elsässer Flammkuchen
mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche

[7, 12]

[1.1, 3, 7] [7, 10, 12]

[7, 12]

Sellerie-Süppchen 5,80
mit Blutwurst

Schauelbraten (Rind) 13,80
mit Linsen-Gemüse & Cikorée

Unsere Wein-Empfehlung

Rivaner AOC, Caves Krier Luxbg 4,00

Côtes du Ventoux AOC, Grenache & Syrah, 20cl 4,00

[1.1, 3]

[1.1, 3,
7, 10]

[1.1, 3]

[10, 12]

[1.1, 3, 7]

[1.1, 3, 7]

Unsere Küche empfiehlt außerdem

Herzhafte Tarte (Quiche), nach Tagesangebot 7,90
& Salade Maison mit Senf-Vinaigrette

Hausgemachte Pâté (Tagesangebot) 8,90
Pastete mit Zwiebel-Confit, an Salat mit Senf-Vinaigrette

Kniddelen "Tradition", Luxemburger Pasta 8,50
mit Speck & grobem Apfel-Kompott

Salade Ardennaise mit Luxemburger Schinken, 9,50
Gürkchen, gekocht. Bio-Ei, Croûtons, Senf-Vinaigrette

Elsässer Flammkuchen, mit Speck & Zwiebeln 7,40

Flammkuchen / Tarte du Chef (Tagesangebot) 9,80
mit Birne, Roquefort, Chicorée & Walnüssen

Über Menü-Vorschläge für Familienfeste & Betriebsfeiern sowie unser Silvester-Menü informieren wir Sie gern. Unser Highlight in der letzten Dezember-Woche - zwischen Weihnachten & Silvester - ist das neue Thema unserer Abendkarte (Restaurant): "Leichte Kost". Dies gilt auch noch im Januar 2018 !!

Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen auf der Rückseite unserer Karte !!

Mittagstisch ab 12:00 Uhr. Restaurant-Karte am Abend ab 18:00 Uhr!