

de maufel

Karte zur Jahreszeit

de maufel

Luxemburger Restaurant

Hors d'Oeuvre

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

Entrées

Winter-Salat 12,50
Gekochtes Bio-Ei / Speck-Chip /
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 Erbsen

Hauptgänge

Kniddelen 15,50
Traditionelle Luxemburger "Pasta"
Speck / Bärlauch / Crème Fraîche / Beilagensalat

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

Filet vom Kräuterschwein 24,00
Romanesco mit Butter-Schmelze /
Walnuss / Mais-Küchlein

Flammkuchen

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

Flammkuchen 'du Chef' 13,00
Bärlauch-Pesto / Chèvre / Apfel-Kompott

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

*

Unser Menü-Vorschlag März 2018

Kleiner Winter-Salat 9,00
Gekochtes Bio-Ei / Speckchip /
knusprige Zwiebel / getrockneter Apfel

*

Bärlauch-Crème-Süppchen 9,00
gebratene Merguez / Erbsen / Croûtons

*

Gedämpfter Zander 24,00
Lauchstroh / Grüne Rübchen /
Apfel-Rote Bete Salat

*

Dessert 9,00
Parfait au Grand Manier /
Orangensalat / Schokoladensoße

Menü-Preise *

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

4-Gang-Menü "Zander" 47,00
wie beschrieben, m. Zander im Hauptgang

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

4-Gang-Menü "Filet" 47,00
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

*