

# de maufel

Bistrot-Restaurant | Feinkost aus Luxemburg  
März 2018

<b>Mittagsmenü:</b>	<b>11,80</b>
<b>Schwarzwurzel-Süppchen,</b> mit Bärlauch-Pesto	
<b>Elsässer Flammkuchen</b> mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	

[12, 14]  
[7, 12] [7, 12]  
[1.1, 3, 7,] [1, 7, 10, 12]

# de maufel

Tageskarte | Wechselnde Angebote

<b>6 Austern "Fines de Claire"</b> Schalotten-Vinaigrette, Zitrone	<b>16,00</b>
<b>Schwarzwurzel-Süppchen,</b> mit Bärlauch-Pesto	<b>5,80</b>
<b>Ragoût vom Rind</b> mit Kniddelen ("Luxbg. Pasta")	<b>11,80</b>

## Unsere Wein-Empfehlung am Mittag

<b>Rivaner</b> AOC, Caves Krier (L), 20cl im Angebot	<b>4,40</b>
<b>Merlot</b> du Pays d'Oc AOC (F), 20cl im Angebot	<b>4,40</b>

[1.1, 3]  
[1.1, 3, 7, 10]  
[1.1, 3]  
[10, 12]  
[1.1, 3, 7,]  
[1.1, 3, 7, 8.3]

## Unsere Küche empfiehlt außerdem

<b>Herzhafte Tarte (Quiche),</b> nach Tagesangebot & <i>Salade Maison</i> mit Senf-Vinaigrette	<b>8,30</b>
<b>Hausgemachte Pâté</b> (Tagesangebot) Pastete mit Zwiebel-Confit, an Salat mit Senf-Vinaigrette	<b>8,90</b>
<b>Kniddelen "Tradition",</b> Luxemburger Pasta mit Speck & grobem Apfel-Kompott	<b>8,90</b>
<b>Salade au Chèvre</b> mit geb- Ziegenkäse, Senf-Vinaigrette	<b>9,90</b>
<b>Elsässer Flammkuchen,</b> mit Speck & Zwiebeln	<b>8,00</b>
<b>Flammkuchen / Tarte du Chef</b> (Tagesangebot) mit Birne, Roquefort, Chicorée & Walnüssen	<b>9,80</b>

Mittagstisch ab 12:00 Uhr. Restaurant-Karte am Abend ab 18:00 Uhr!  
Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen auf der Rückenseite unserer Karte.