

de maufel

Karte zur Jahreszeit

Hors d'Oeuvre

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

Entrées

Frühlingsalat 13,50
Spargel / Ziegenkäse /
gepfefferte Erdbeeren / Haselnüsse

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

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

Vegetarischer Gang

Ragoût Fin vom Spargel 15,50
Blätterteig-Pastete / Wurzelgemüse /
Tomaten / Kräuter

Hauptgänge

Kniddelen 15,50
Traditionelle Luxemburger "Pasta"
DUROC-Bauchspeck / Bärlauch / Crème Fraîche /
Beilagen-Salat

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

Rumsteak 160 gr 27,00
Spargel / Sauce Béarnaise /
Bärlauch-Kartoffeln

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer 10,00
DUROC-Bauchspeck / Lauch /
Zwiebeln / Creme Fraîche

Flammkuchen 'du Chef' 13,00
Spargel / Sauce Béarnaise /
Ziegenkäse Picandou / Kresse

Dessert

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

Käse-Auswahl

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

*

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unser Menü-Vorschlag April 2018

Kleiner Frühlingsalat 9,00
Spargel / Ziegenkäse /
gepfefferte Erdbeeren / Haselnüsse

*

Klassisches Spargel-Süppchen 9,00
Flusskrebse / Bärlauch-Pesto

*

Loup de Mer 25,00
Wolfsbarsch / Pastinaken-Purée /
Cremiger Gurken-Salat / CousCous

*

Dessert 9,00
Weißes Schokoladenparfait /
Rhabarber / Erdbeeren

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Wolfsbarsch" 41,00
Süppchen/Salat, Wolfsbarsch, Dessert

4-Gang-Menü "Wolfbarsch" 48,00
wie oben beschrieben

3-Gang-Menü "Rumsteak" 42,50
Süppchen/Salat, Rumsteak, Dessert

4-Gang-Menü "Rumsteak" 49,50
wie beschrieben, Rumsteak im Hauptgang

* 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

*