

# de maufel

Karte zur Jahreszeit

## Hors d'Oeuvre

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

## Entrées

**Sommersalat** 13,50  
Schafskäse / Waldbeeren / Minze /  
Himbeer-Vinaigrette

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

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

## Vegetarische Gänge

**Bio-Quinoa** 13,50  
Stachelbeeren / Chicorée / Kräuter /  
Kachkéis (Cancoillotte)

**Kniddelen** 15,50  
*Traditionelle Luxemburger "Pasta"*  
Pfifferlinge / Lauch /  
Pinienkerne

## Hauptgänge

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

**Filet vom Rind** 33,00  
Steinpilze / pürierte Karotte /  
Blätterteig-Gebäck

## Flammkuchen

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

**Flammkuchen 'du Chef'** 12,00  
Portobello-Pilze / Reblochon /  
Kirschtomaten

## 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 Juli 2018

**Kleiner Sommersalat** 9,00  
Schafskäse / Waldbeeren / Minze /  
Himbeer-Vinaigrette

\*

**Kaltes Wassermelonen-Süppchen** 8,00  
Cantaloupe-Melone / Flusskrebse

\*

**Loup de Mer** 25,00  
Wolfsbarsch / Gurken-CousCous /  
Crème fraîche / Grapefruit

\*

**Dessert** 9,00  
Parfait von Blaubeeren /  
Himbeer-Schaum / Meringue

## Menü-Preise \*

**3-Gang-Menü "Loup de Mer"** 41,00  
*Salat, Wolfsbarsch, Dessert*

**4-Gang-Menü "Loup de Mer"** 45,50  
*wie oben beschrieben*

**3-Gang-Menü "Filet v. Rind"** 48,50  
*Salat, Filet, Dessert*

**4-Gang-Menü "Filet v. Rind"** 52,50  
*wie beschrieben, Filet 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

\*