

de maufel

Luxemburger Restaurant
Karte zur Jahreszeit

Unsere Karte im August 2018

Unser Menü-Vorschlag

Kleiner Sommersalat	9,00
Ziegenkäse Ste Maure / Speck (Chip) / Haselnüsse / Pfirsich-Vinaigrette	
Kaltes Gurken-Süppchen	8,00
Matjes-Tartare / Buttermilch	
Filet vom Rotbarsch	22,00
Blutwurst-Croûtons / Zweierlei vom Blumenkohl / Senf-Sauce	
Dessert	9,00
Parfait von Kirschen / Yoghurt-Schaum / Schokoladen-Erde	

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Rotbarsch"	38,00
Salat, Rotbarsch, Dessert	
4-Gang-Menü "Rotbarsch"	42,50
wie oben beschrieben	
3-Gang-Menü "Schulter v. Rind"	40,00
Salat, Schulter, Dessert	
4-Gang-Menü "Schulter v. Rind"	44,50
wie beschrieben, Schulter im Hauptgang	

* Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

*

Unsere Küche empfiehlt außerdem

Sommersalat	13,50
Ziegenkäse Ste Maure / Speck (Chip) / Haselnüsse / Pfirsich-Vinaigrette	
Vegetarischer Gang	15,50
Mille-Feuille v. Pfifferlingen & Kräutersaitlingen / Kürbiskern-Öl / Salat-Bouquet	
Flammkuchen 'du Chef'	12,00
Pfifferlinge / Zwiebeln / Petersilien-Öl	
Schulter vom Rind	24,00
24 Stunden niedrig gegart Erbsen-Stampf / Röstzwiebeln / Portwein-Jus	

*

de maufel

Unsere Klassiker

Austern Fines de Claire	16,00
6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone	
Entrées	
Gebeizter Lachs	12,50
Gurken-Nest / Forellen-Kaviar / Meerrettich-Crème Fraîche	
Assiette "de maufel"	13,50
Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse / Maufel-Pastete im Teig	
Hauptgänge	
Flammkuchen Elsässer	10,00
DUROC-Bauchspeck / Lauch / Zwiebeln / Crème Fraîche	
Kniddelen	15,50
Traditionelle Luxemburger "Pasta" Durchwachsener DUROC-Speck & Grieben / Apfel-Kompott / Frühlingszwiebel	
Coq au Riesling	19,50
Duett vom Schwarzfederhuhn / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	
Nachtsch & Käse	
"Brioche Gratin"	6,00
Brioche / Crème Anglaise / Zwetschken-Kompott	
Assiette Fromage	9,00
Auswahl französischer Käse / Trauben / Früchte-Senf / Walnuss-Brot	

Unsere Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg	44,90
2016 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L "Coupe" (Glas 0,1 L)	7,80
2017 Auxerrois Schengen-Markusberg Grand Prem. Cru, Krier Fères, Luxbg (L)	28,00
2017 Riesling "Fass 16", BIO Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L	31,80
2016 Faugères "Cuvée Cazalet" St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L	33,50
2014 Spätburgunder Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L	34,50