

de maufel

Le Bistrot

Allergenen-Verzeichnis

Beachten Sie bitte die entsprechenden Hinweise
in unserer Bistrot-Karte!

1 Glutenhaltiges Getreide

1.1 Weizen & *Weizen-Erzeugnisse*

1.2 Roggen & *Roggen-Erzeugnisse*

1.3 Gerste & *Gerste-Erzeugnisse*

1.4 Hafer & *Hafer-Erzeugnisse*

1.5 Dinkel & *Dinkel-Erzeugnisse*

2 Krebstiere & *Erzeugnisse*

3 Eier & *Erzeugnisse*

4 Fische & *Erzeugnisse*

5 Erdnüsse & *Erzeugnisse*

6 Sojabohnen & *Erzeugnisse*

7 Milch & *Erzeugnisse*

Zusatzstoffe: [a] Farbstoff,

[b] Phenylalanin, [c] Chinin

8 Schalenfrüchte

8.1 Mandeln & *Erzeugnisse*

8.2 Haselnüsse & *Erzeugnisse*

8.3 Walnüsse & *Erzeugnisse*

8.4 Kaschunüsse & *Erzeugnisse*

8.5 Pecannüsse & *Erzeugnisse*

8.6 Paranüsse & *Erzeugnisse*

8.7 Pistazien & *Erzeugnisse*

8.8 Macadamia-Nüsse & *Erzeugn.*

9 Sellerie & *Erzeugnisse*

10 Senf & *Erzeugnisse*

11 Sesamsamen & *Erzeugnisse*

12 Schwefeldioxid u. Sulfite

13 Lupinen & *Erzeugnisse*

14 Weichtiere & *Erzeugnisse*

de maufel

Le Bistrot

Bistrot-Karte

Dienstag-Samstag

12:00 - 18:00 Uhr*

Leonhardtstrasse 13, D-14057 Berlin
Tel/Fax +49 (0)30 31004 399/-549
contact@de-maufel.com

Dienstag - Freitag: 12:00 - 24:00 Uhr

Samstag: 10:00 - 24:00 Uhr

Sonntag, Montag: Ruhetage

* Abendkarte (Restaurant): ab 18:00 Uhr

www.de-maufel.com

www.de-maufel.com

de maufel

FEINKOST

Hausgemachte Spezialitäten machen den Unterschied!

Pâtés (Pasteten)* v. Kaninchen, Wild, Enten- oder Geflügelleber
Seit Mai 2015 auch in den Feinkost-Theken des KaDeWe Berlin

Maufel (Paschtéitchchen)*, Luxbg. Spezialität, mariniertes Fleisch von Schwein & Rind, im Teig gebacken, mit Wein-Gelee gefüllt
Seit Mai 2015 auch in den Feinkost-Theken des KaDeWe Berlin

Terrine von der geräucherten Forelle*

Quiches, herzhaft Torte* u.a. mit Käse & Speck, Roquefort & Birne, Blutwurst & Sauerkraut, Paprika/Zucchini & Schafskäse

Kuchen, Torten, Törtchen*: Klassische Tartes, Käse-Kuchen, Gugelhupf, Zitronen--Törtchen, Madeleines u.a.

Brioche, Sieger im Tagesspiegel-Vergleichstest, täglich frisch!

** Alle Produkte nach Angebot & Verfügbarkeit in den Theken!
Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen auf der Rückenseite der Karte*

Folgende Produkte bieten wir auf Vorbestellung an:

Filet Américain Maison, Tartare vom Rind
Roastbeef (Kaale Brod) & Sauce Béarnaise
Ferkel in Aspik (Fierkelsjelli)
Gebeizter Lachs oder Gebeizte Lachsforelle
Hausgemachter Kochkäse (Kachkéis)

de maufel

Le Bistrot

Café, Chocolat & Tee

Allergene

	Bruno Espresso, Tasse	1,90
[7]	Bruno Espresso Macchiato, Tasse	2,10
	Bruno Espresso Double, Tasse	2,90
[7]	Bruno Cappuccino, Tasse	2,40
[7]	Bruno Milchcafé, Tasse	2,80
	Bruno Café Dessert (100% Arabica), Tasse	2,20
[7]	Chocolat Chaud , heiße Schokolade & Milch, Tasse	2,90

Kännchen Tee, verschiedene Sorten (Kännchen):

	Bio-Kräutertee (Mischungen)	3,50
	Eilles Früchte-Tees: Kaminfeuer <i>oder</i> Harmonizer	3,50
	Eilles Bio-Grüntee	3,50
	Eilles Darjeeling (Second Flush)	3,50
	Eilles Earl Grey	3,50
	Eilles Assam	3,50

Mineralwasser

	Tafelwasser , Glas 20 cl	1,75
	Badoit medium, Flasche 33 cl	3,30
	Evian naturell, Flasche 33 cl	3,30
	Badoit medium, Flasche 75 cl	5,80
	Evian naturell, Flasche 75 cl	5,80

Für Familien- & Betriebsfeiern empfehlen unseren Catering-Service!

Ab 18:00 Uhr wechselt unsere Menü- & Getränke-Karte!

de maufel

Le Bistrot

"Les Tartes Flambées" - Flammkuchen

"Elsässer" - mit Speck, Zwiebeln & Crème Fraîche	8,00	[1.1, 3, 7]
"Träipen-Taart" - mit Blutwurst, Apfel, Zwiebeln & Crème Fraîche	9,00	gilt für alle Fl.kuchen
"Hamen-Taart" - Luxbg. Schinken, Lauch & Chicorée & Crème Fraîche	9,00	
"Tarte du Sud" - mit Tomaten, Zwiebeln, Schafkäse, leichtem Knoblauch & Crème Fraîche	8,00	
"Tarte du Chef" - <u>Tagesangebot</u> oder vegetarisch (siehe Aushang)		

Quiches* - Herzhafte Torten & Törtchen aus dem Ofen

1 "Quiche Lorraine" Tartelette klassisch, mit Speck & Käse	5,70	[1.1, 3, 7] gilt für alle Quiches
2 Tartelette Roquefort & Birne	5,70	
3 Tartelette Sauerkraut & Blutwurst	5,70	
4 Tartelette Gemüse & Schafkäse	5,70	
5 Tartelette Lachs & Lauch od. Spinat	6,00	
Tartelettes 1-4 mit Salade Maison	8,30	
Tartelette 5 mit Lachs & Salade Maison	8,60	

* Immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke !!

Unsere Bistrot-Küche ist geöffnet von 12:00-17:30 Uhr.

de maufel

Le Bistrot

Offene Weißweine

			10cl	20cl
Allergene	[12]	Elbling , Marque Nationale (Luxbg)	2,30	4,60
		Typischer Bistrot-Wein, kernig, frisch, leicht		
		Rivaner , Marque Nationale (Luxbg)	2,70	5,40
		trocken, fruchtig, sehr angenehm		
		Auxerrois , Marque Nationale (Luxbg)	3,10	6,20
		Luxbg. Spezialität, trocken, mild, leicht fruchtig		
		Riesling "Jakobus" VDP BIO (D)	4,90	11,60
		Gutswein, Peter J. Kühn, Rheingau		
		Weißwein-Schorle , Caraffe 20cl		3,90
		Luxbg Elbling & Mineralwasser mit Kohlensäure		

Offene Rosé- & Rotweine

Rosé Côtes de Gascogne (AC)	2,70	5,40
Rosé aus Südwest-Frankreich, fruchtig		
Côtes du Ventoux AOC (Rhône)	2,40	4,80
Grenache & Syrah		
Merlot du Pays d'Oc (AOC)	2,70	5,40
Ausbalanciert, weich, fruchtig		
Faugère St. Antonin (Languedoc)	5,30	/
"Lou Cazalet" / Carignan, Mourvedre, Syrah, Grenache		

Unsere Bistrot-Küche ist geöffnet von 12:00-17:30 Uhr.

Am Abend - ab 18:00 Uhr - wechselt unsere Karte!

de maufel

Le Bistrot

Crémant de Luxembourg

Der Begriff Crémant wurde eingeführt, als die Bezeichnung „méthode champenoise“ (Champagner-Verfahren) außerhalb der Champagne durch die EU untersagt wurde. Seit 1994 bezeichnet man als Crémant offiziell Schaumweine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, die nach der traditionellen Methode hergestellt werden, jedoch nicht aus der Champagne stammen. Früher stand die Bezeichnung für einen Champagner, der weniger als die üblichen 6 Bar Überdruck aufwies. Bekannte Crémant-Vertreter sind der Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire und - außerhalb Frankreichs - der Crémant de Luxembourg.

Die in der Cuvée enthaltenen Qualitätsweine sind von Region zu Region unterschiedlich, die Kriterien für die Herstellung jedoch EU-weit einheitlich. Hierzu gehören bspw. die Ganztraubenpressung, eine maximale Schüttung von 100 Liter Most aus 150 kg Traubenmaterial, ein Höchstgehalt an Schwefeldioxid von 150 mgr/Liter, eine Mindestzeit von 9 Monaten für die Verweildauer auf der Hefe (Flaschengärung) und die obligatorische Geschmacksprüfung. Die zugelassenen Rebsorten sind regional festgelegt. In Luxemburg muss die Cuvée-Assemblage nach der Gärung beim Degorgieren einen Kohlensäure-Überdruck von mind. 4 Bar aufweisen, in Frankreich: mind. 3,5 Bar. Unsere Crémants sind demnach sanft moussierend, ihre Kohlensäure ist angenehm verhalten.

Was zeichnet den Luxemburger Crémant aus?

Die außergewöhnlichen Luxemburger Lagen sind wegen ihrer kalkhaltigen Böden mit denen in der Champagne vergleichbar. Nicht zuletzt aus diesem Grunde hat die Schaumweinherstellung hier eine Tradition, die ursprünglich von Spezialisten aus der Champagne begründet wurde.

de maufel

Le Bistrot

Crémant de Luxembourg

St. Cunibert Blanc Brut , Caves Krier, <i>Coupe 10cl</i>	6,40
Pinot Noir Rosé , Caves Krier, <i>Coupe 10cl</i>	7,40
St. Cunibert Blanc Brut , Caves Krier, <i>Flasche 75cl</i>	38,00
Pinot Noir Rosé , Caves Krier, <i>Flasche 75cl</i>	41,50

Apéritifs, Longdrinks & Digestifs

Kir , <i>Cassis & Elbling (Weißwein) 10cl</i>	5,30
Kir Royal , <i>Cassis & Crémant 10cl</i>	8,40
Margo , <i>Crémant & Sanddorn (Argousier) 10cl</i>	8,40

Amer-Bier, *mit Picon 3cl* **4,30**

[a] **Campari**, *Apéritif, 4 cl* **3,70**

[a] **Campari-Orange**, *mit Camp. 4 cl* **5,70**

Fernet Branca, *Digestif (Bitter) 3cl* **3,70**

Ricard, *mit Eiswasser, 4 cl* **4,30**

Cassis de Beaufort (Luxbg), *Liqueur, 3 cl* **5,90**

Framboise de Beaufort, *Wald-Himbeere, Liqueur, 3 cl* **5,90**

Quetsch, *Pflaume, Diedenacker (Luxbg), 3 cl* **6,90**

Calva, *Cidre-Brand, Diedenacker (Luxbg), 3 cl* **6,40**

Framboise, *Himbeere, Diedenacker (Luxbg), 3 cl* **7,90**

Poire Williams, *Birne, Diedenacker (Luxbg), 3 cl* **7,90**

Vieux Marc, *Trester, Diedenacker (Luxbg), 3 cl* **7,90**

Allergene

de maufel

Le Bistrot

Säfte, Softgetränke

Orangensaft , mit Fruchtfleisch, <i>Glas 20cl</i>	2,50	
Apfelsaft naturtrüb, <i>Glas 20cl</i>	2,50	
Looza , Mango-Nektar <i>oder</i> Tomatensaft, <i>Fl.20 cl</i>	2,50	
Saft-Schorle , Apfel <i>oder</i> Rhabarber, <i>Glas 20cl</i>	2,20	
Saft-Schorle , Apfel <i>oder</i> Rhabarber, <i>Glas 50cl</i>	4,80	
Orangina , rot <i>oder</i> gelb <i>25cl</i>	2,80	
CocaCola , normal <i>oder</i> light <i>20cl</i>	2,20	[a, b]

Cidre de Normandie

Apfel-Cidre "Fermier", <i>Glas 20cl</i>	5,40	
Birnen-Cidre , Poirée "Fermier", <i>Glas 20cl</i>	5,90	

Bières, Biere

Bière Orval 33cl, dunkles Klosterbier aus Belgien	4,50	
Weizen-Bier Hopf , <i>Flasche 50cl</i>	4,00	
Bitburger Pils , <i>Flasche 33cl</i>	2,90	
Bitburger alkoholfrei , <i>Flasche 33 cl</i>	2,90	

Unsere Cidres stammen aus einer kleinen Produktion in der Normandie!

de maufel

Le Bistrot

"Les Bouchées" - Happen & Häppchen

Allergene

[1.1, 7, 10]	Croque Monsieur <i>Toast-Sandwich (warm), mit Käse & Kochschinken</i>	4,20
[1.1, 7, 10]	Croque Monsieur & Salat mit Senf-Vinaigrette	7,50
	"Maufel" , Luxbg Spezialität! Mariniertes Fleisch von <i>Rind & Schwein, im Teig gebacken, mit Wein-Gelee gefüllt</i> <i>Immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke</i>	4,90
[1.1, 3, 7, 9, E621, E330]	Assiette Maufel & Salat mit Senf-Vinaigrette	7,90
zusätzl. [10]	Assiette Pâté Maison & Salat-Bouquet <i>Pâté (Tages-Pastete) od. Terrine, mit hausgem. Confit</i> <i>Immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke</i>	8,90

Unsere Salate

[10]	Beilagen-Salat , zu allen Gerichten <i>mit traditioneller Senf-Vinaigrette</i>	3,50
[10]	Salade Maison <i>Salat vom Markt, mit trad. Senf-Vinaigrette</i>	6,50
	Salade du Jour : siehe aktuelle Tageskarte	9,90

Suppen & Mittagstisch sind wechselnde Angebote!

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

de maufel

Le Bistrot

Flaschen-Weißweine

75cl

Elbling , Côtes de Remich, Krier, Vin Classé 2013* <i>Trad. Bistrot-Wein, leichte Säure, frisch, leicht</i>	19,30
Rivaner , Côtes de Remich, Krier, Vin Classé 2012*	21,70
Auxerrois , Schengen-Markusberg, Caves Krier, Grand Premier Cru 2012* <i>Luxbg. Spezialität, Burgunder-Traube, trocken, leicht fruchtig</i>	27,00
Riesling "Jakobus" VDP BIO (D) <i>Gutswein, Peter J. Kühn, Rheingau</i>	29,50

Flaschen-Rosé- & Rotweine

Rosé , Côtes de Gasgogne 2010* <i>Rosé aus Südwest-Frankreich, fruchtig</i>	16,20
Merlot , Château de Neuville 2009* <i>Ausgewogen, Kirsch-Aromen</i>	16,20
Moulin-a-Vent J. Janodet (Beaujolais) "Les Fines Graves"	29,50
Faugère St. Antonin (Languedoc) "Lou Cazalet" / Carignan, Mourvedre, Syrah, Grenache	31,80

* Wir erlauben uns die angebotenen Jahrgänge ggf. durch die nachfolgenden zu ersetzen!

*Fragen Sie nach unserer Wein-Karte
mit einem größeren Angebot an Flaschen-Weinen*

de maufel

Le Bistrot

Spätes Frühstück

Allergene

[1.1, 7] Butter-Croissant	1,50
[1.1, 7] Butter-Croissant mit Butter & Marmelade	2,70
[1.1, 7] Brioche , hausgemachte Spezialität aus Hefeteig	2,20
[1.1, 7] Brioche mit Butter & Marmelade	3,40

*Brioche haben wir nur am Samstag im Angebot
oder auf Bestellung*

Assiette (Teller/Platte) à 120 Gramm*

Auswahl aus der Feinkost-Theke, mit kleinen Beilagen & Brot

[1.1, 7] "Ardennes" - mit Luxbg. Schinken & Haus-Pastete	12,30
[7] "Fromage" - mit Französischem Rohmilchkäse	12,30
[1.1, 7] "Mixte" - mit Schinken, Pastete (Pâté) & Rohmilchkäse	13,50

* Schinken, Käse & Pasteten immer nach Angebot & Verfügbarkeit in der Feinkost-Theke

Desserts

Kuchen & Torten, Crème & Mousse ...

Täglich wechselnde Auswahl in der Feinkost-Theke

*Brioche, Kuchen, Quiche, Maufel, Käse & Pâté (Pastete)
zum Mitnehmen finden Sie in der Feinkost-Abteilung!*