

# de maufel

Luxemburger Restaurant  
Karte zur Jahreszeit

## Unsere Karte im September 2018

### Unser Menü-Vorschlag

#### Kleiner September-Salat

Geröstete Kasseler-Würfel / Bohnen /  
Birnen-Spalten

9,00

#### Süppchen vom Muskat-Kürbis

Pumpenickel / Yoghurt / Petersilien-Minz-Coulis

8,50

#### Rotbarbe aus dem Ofen

Fenchel-Pomelo-Salat / Marinierte Beluga-  
Linsen / Pernod-Sauce

25,00

#### Dessert

Geeiste Vanille / Kürbiskern-Öl /  
Zweierlei von der Himbeere /  
Karamellisierte Walnüsse

9,00

### Menü-Preise \*

#### 3-Gang-Menü "Rotbarbe"

Salat, Rotbarbe, Dessert

40,00

#### 4-Gang-Menü "Rotbarbe"

wie oben beschrieben

47,00

#### 3-Gang-Menü "Filet v. Schwein"

Süppchen, Filet, Dessert

40,00

#### 4-Gang-Menü "Filet v. Schwein"

wie beschrieben, Filet im Hauptgang

47,00

\* Menü-Komponenten können auch  
einzeln bestellt werden

\*

## Unsere Küche empfiehlt außerdem

#### September-Salat

Geröstete Kasseler-Würfel / Bohnen /  
Birnen-Spalten

13,50

#### Vegetarischer Gang

Geschmorter Kürbis im Blätterteig /  
Schafkäse / Trockenobst / Mandeln

14,50

#### Flammkuchen 'du Chef'

Hokkaido-Kürbis / Ziegenkäse / Rosinen

12,00

#### Filet vom DUROC-Schwein

Geflämmtter Lauch / Luxemburger Tierteg\* /  
Süßliche Brombeer-Senf-Jus

25,00

\* Kartoffel-Sauerkraut-Fladen

# de maufel

## Unsere Klassiker

#### Austern Fines de Claire

6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone

16,00

### Entrées

#### Gebeizter Lachs

Gurken-Nest / Forellen-Kaviar /  
Meerrettich-Crème Fraîche

12,50

#### Assiette "de maufel"

Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse /  
Maufel-Pastete im Teig

13,50

### Hauptgänge

#### Flammkuchen Elsässer

DUROC-Bauchspeck / Lauch /  
Zwiebeln / Crème Fraîche

10,00

#### Kniddelen "Rose"

Traditionelle Luxemburger "Pasta"

DUROC-Bauchspeck (Speckstreifen & Schaum) /  
Grieben / Apfel-Kompott

14,50

#### Coq au Riesling

Duett vom Schwarzfederhuhn /  
Estragon-Trauben / Pommes Allumettes

19,50

### Nachtsch & Käse

#### "Brioche Gratin"

Brioche / Crème Anglaise /  
Zwetschken-Kompott

6,50

#### Assiette Fromage

Auswahl französischer Käse / Trauben /  
Früchte-Senf / Walnuss-Brot

9,00

## Unsere Wein-Empfehlungen

#### Crémant de Luxembourg

2016 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L  
"Coupe" (Glas 0,1 L)

44,90

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

\*