

de maufel

Luxemburger Restaurant
Karte zur Jahreszeit

Unsere Karte im Dezember 2018

Unser Menü-Vorschlag

Kleiner Dezember-Salat

Grünkohl / eingelegte Tomaten /
geröstete Zwiebeln / Zitronen-Abrieb

9,00

Süppchen von der Schwarzwurzel

geräucherter Aal / Pistazien-Splitter

9,00

St. Jacques (Jakobsmuscheln)

gebratene Blutwurst / getrüffelter Stampf
vom Sellerie / Essig-Birne-Sugo

25,00

Dessert

Gries-Flan mit Vanille & Zimt / Ragoût von
Zwerg-Orangen & Crémant / Mokka-Schaum

9,00

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "St. Jacques"

Suppe, Jakobsmuscheln, Dessert

41,00

4-Gang-Menü "St Jacques"

wie oben beschrieben

48,50

3-Gang-Menü "Hirsch"

Süppchen, Hirsch, Dessert

45,00

4-Gang-Menü "Hirsch"

wie beschrieben, Hirsch im Hauptgang

52,50

* Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

*

Unsere Küche empfiehlt außerdem

Dezember-Salat

Grünkohl / eingelegte Tomaten /
geröstete Zwiebeln / Zitronen-Abrieb

13,50

Vegetarischer Gang

Austernpilz-Ragoût / Petersilien-Crêpes /
Wildkräuter / eingelegte schwarze Walnuss

15,50

Flammkuchen 'du Chef'

Rote Bete / karamellisierte Schalotten /
Morbier (Käse) / Pinienkerne

12,00

Keule vom Hirsch

geschmolzene Foie Gras / Blätter & Purée
vom Rosenkohl / Stollen-Croûtons / Cassis-Jus

29,50

*

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

Keule von der Gans*

Konfierte Gänsekeule / Rotkraut /
Speck-Grünkohl / Kartoffel-Kloß

28,00

Nachtsch & Käse

"Brioche Gratin"

Brioche / Crème Anglaise /
Zwetschken-Kompott

6,50

Assiette Fromage

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

9,00

* ab 11.11. ersetzen wir den Coq au Riesling
durch ein Hauptgericht mit der Gans

Unsere Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg

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

44,90

7,80

2017 Riesling "Fass 16", BIO

Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L

31,80

2016 Pinot Gris Domaine Privé GPC

Caves Krier Fères, Luxbg (L)

37,00

2016 Faugères "Cuvée Cazalet"

St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L

31,80

2014 Spätburgunder

Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L

34,50

*