

de maufel

Luxemburger Restaurant
Karte zur Jahreszeit

Unsere Karte im November 2018

Unser Menü-Vorschlag

Kleiner November-Salat

Feldsalat / confierte Entenbrust /
Granatapfel / Spekulatius-Streusel

9,00

Süppchen von gebackener Steckrübe

Frittierte Petersilie / Rote-Bete-Essig

8,00

Loup de Mer (Wolfsbarsch)

Quitten-Thymian-Salsa /
fermentierter Spitzkohl /
Zweierlei von der Karotte

25,00

Dessert

Honig-Rosmarin-Parfait / Orangen-Filet /
Nougat-Crumble

9,00

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Loup de Mer"

Suppe, Wolfsbarsch, Dessert

40,00

4-Gang-Menü "Loup de Mer"

wie oben beschrieben

47,00

3-Gang-Menü "Kalb"

Süppchen, Kotelett & Bries, Dessert

40,00

4-Gang-Menü "Kalb"

wie beschrieben, Kalbfl. im Hauptgang

47,00

* Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

*

Unsere Küche empfiehlt außerdem

November-Salat

Feldsalat / confierte Entenbrust /
Granatapfel / Spekulatius-Streusel

13,50

Vegetarischer Gang

Brioche-Maronen-Knödel / Champignon-Ragoût /
Saubohnen / geröstete Zwiebeln

13,50

Flammkuchen 'du Chef'

marinierter Rotkohl / Tomme de Savoie /
Walnuss-Pesto

12,00

Kotelett & Bries vom Kalb

gefüllte Wirsing-Köpfchen / Kerbel-Senf-Sauce /
Fourme d'Ambère (Käse)

25,00

*

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

33,50

2014 Spätburgunder

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

34,50

*