

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Karte ab 27.12.18
bis Ende Januar 2019

Unser Menü-Vorschlag **LEICHTE KOST**

Kleiner Neujahrssalat

Wildkräuter / Rohe Scharzwurzel
mariniert / Geröstetes Nussbrot /
Blutorangen-Filets

9,00

Consommé vom Champignon

Stunden Eigelb / Lauch-Öl

8,00

Pochierter Skrei

Winter-Kabeljau

Sautierter Chicorée / Weintrauben /
Kräutersaitling / Linsen-Crème

25,00

Dessert

Grüner Apfel / Birnen-Parisiennes /
Himbeer-Püree / Schokoladen-Streusel /
Estragon-Schaum

9,00

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Skrei"

Suppe, Skrei, Dessert

40,00

4-Gang-Menü "Skrei"

wie oben beschrieben

47,00

3-Gang-Menü "Lamm"

Süppchen, Lamm, Dessert

41,00

4-Gang-Menü "Lamm"

wie beschrieben, Lamm im Hauptgang

48,00

* Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

*

Unsere Küche empfiehlt

Neujahrssalat

Wildkräuter / Rohe Scharzwurzel
mariniert / Geröstetes Nussbrot /
Blutorangen-Filets

13,50

Vegetarischer Gang

Riegel vom Spitzkohl / Gewürzkürbis /
Granat-Apfel / Kürbiskerne / Espuma vom
Ziegen-Frischkäse

15,00

Flammkuchen 'du Chef'

Mariniertes Rindfleisch / Radieschen
& Kohlrabi / Crème Fraîche

12,00

Lammrücken

sous-vide gegart / Grüne Stangenbohnen
Geschmorte Rote Zwiebel / Getrocknete
Aprikose / Bohnenkraut-Jus

26,00

de maufel

Unsere Klassiker

Austern Fines de Claire

6 Austern / Schalotten-Vinaigrette /

16,00

Entrées

Gebeizter Lachs

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

12,50

Assiette "de maufel"

Hausgemachte Pâté / Entenleber-
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 &
Grieben / Apfel-Kompott

14,50

Coq au Riesling

Duett vom Schwarzfederhuhn /
Estragon-Trauben / Pommes Allumettes

19,5

Nachisch & 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

2016 **Auxerrois** Schengen-Markusberg
Grand Prem. Cru, Krier Luxbg, Fl. 0,75L

28,00

2017 **Riesling** "Fass 16", BIO
Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl.

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

*