

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Speisekarte im Februar 2019

*

Kaale Brod	13,50
Roastbeef geräuchert / Zwiebel-Salat / Gurken-Senf-Chutney / Estragon-Mayonnaise / Schwarzbrot-Croûton	
Vegetarischer Gang	16,00
Geschmorte Gelbe Bete / Purée von der Roten Bete / Kartoffel-Krapfen / Meerrettich-Sauce / Schnittlauch-Öl	
Filet vom Zander	23,00
Kartoffel-Lauch-Purée / Gebrannte Karotte / Riesling-Butter-Sauce / Speck-Chip	

Unser Menü-Vorschlag

Mausöhrchen-Salat	8,00
Feldsalat / Gehobelter Crottin de Chavignol / Kürbiskern-Croquant / Granat-Apfel / Kresse	
Seeteufel-Crème-Süppchen	12,00
Tartare von der gebeizten Lachsforelle / Pumpernickel	
Geschmorte Schweinebäckchen	21,00
Streckrüben-Crème / süß-sauer marinierte Rosenkohl-Blätter / Quitten-Ragoût	
Dessert	9,00
Joghurt-Beeren-Terrine / Biscuit / weiße Schokoladen-Ganache	

Menü-Preise *

3 Gänge "Bäckchen" / Suppe, Bäckchen, Dessert	40,00
4 Gänge "Bäckchen" / wie oben beschrieben	46,50
3 Gänge Zander / Salat, Fisch, Dessert	38,00

* Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

*

de maufel

Unsere Klassiker

Austern Fines de Claire	16,00
6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone	
<i>Entrées</i>	
Gebeizter Lachs	12,50
Gurken-Nest / Forellen-Kaviar / Meerrettich-Crème Fraîche	
Assiette "de maufel"	13,50
Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse / Maufel-Pastete im Teig	
<i>Hauptgänge</i>	
Flammkuchen Elsässer	10,00
DUROC-Bauchspeck / Lauch / Zwiebeln / Crème Fraîche	
Flammkuchen 'du Chef'	12,00
Chicorée / Birne / Roquefort / Walnüsse	
Kniddelen "Rose"	14,50
<i>Traditionelle Luxemburger "Pasta"</i> DUROC-Bauchspeck (Speckstreifen & Schaum) / Grieben / Apfel-Kompott	
Coq au Riesling	19,50
Duett vom Schwarzfederhuhn / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	
<i>Nachtsch & Käse</i>	
"Brioche Gratin"	7,00
Brioche / Crème Anglaise / Zwetschken-Kompott	
Assiette Fromage	12,00
Auswahl französischer Käse / Trauben / Früchte-Senf / Walnuss-Brot	

Unsere Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg	47,00
2016 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L "Coupe" (Glas 0,1 L)	8,00
2016 Auxerrois Schengen-Markusberg Grand Prem. Cru, Krier Luxbg, Fl. 0,75L	29,50
2017 Riesling "Fass 16", BIO Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L	34,00
2016 Faugères "Cuvée Cazalet" St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L	34,00
2014 Spätburgunder Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L	37,00