

de maufel

Luxemburger Restaurant

Diese Woche: "Les préférés du Patron"

(Die Lieblingsgerichte des Chefs)

19.03. - 23.03.2019

Thunfisch im Zwiebel-Sud leicht pochiert / Gedünst. Zwiebeln / Kerbel	13,50
Vegetarischer Gang Weisse Ratatouille (Wurzel-Gemüse) / Roter CousCous / Geschmolzener Brie / Pastinaken-Chips / Tomaten-Schaum	16,00
Kabeljau auf der Haut gebraten Grünes Graupen-Risotto / Roter Chicorée Schalotten-Velouté	23,00

Unser Menü-Vorschlag

Die Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

Kleiner Mausöhrchen-Salat Feldsalat /Kürbiskern-Croquant / Gehobelter Crottin de Chavignol / Granat-Apfel / Kresse	8,00
Erbsen-Süppchen Säuerlich marinierte Jakobsmuschel / Minze	9,00
Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort / Pastinaken-Püree / Gegrillter Sellerie / Geröstete Zwiebeln	21,00
Dessert Schokoladen-Cassis-Kuchen / Vanille-Parfait / Himbeer-Coulis	9,00

Unsere Menü-Preise

3 Gänge / Suppe od. Salat im 1. Gang	37,00
4 Gänge / wie oben beschrieben	44,00

Menü mit **Fisch-Gericht** im Hauptgang

3 Gänge / Salat, Fisch-Gericht, Dessert	38,00
---	-------

**

de maufel

Unsere Klassiker

Austern Fines de Claire Schalotten-Vinaigrette / Zitrone	18,00
---	-------

Entrées

Mausöhrchen-Salat Feldsalat /Kürbiskern-Croquant / Crottin de Chavignol / Granat-Apfel / Kresse	12,50
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 Bauchspeck / Lauch / Zwiebeln / Crème Fraîche	10,00
Flammkuchen 'du Chef' Chicorée / Birne / Roquefort / Walnüsse	12,00
Kniddelen "Rose", <i>Luxbg. Pasta traditionnelle</i> Zweierlei vom DUROC-Bauchspeck / Grieben / Apfel-Kompott	14,50
Coq au Riesling Duett vom Schwarzfederhuhn / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	22,00

Nachtisch & Käse

"Brioche Gratin" Brioche / Crème Anglaise / Quetschen-Kompott	7,00
Assiette Fromage Auswahl französischer Käse / Trauben / Früchte-Senf / Walnuss-Brot	12,00

Unsere Weinempfehlungen

Crémant de Luxembourg 2014 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L	47,00
"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