

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Speisekarte

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	
Confierter Bachsaibling	23,00
Zweierlei von der Schwarzwurzel / Salz-Zitrone / Saubohnen	

Unser Menü-Vorschlag

Die Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

Kleiner Frühlingssalat	9,00
Ur-Karotte / Honig-Mandel-Crisp / Grüne Kräuter-Sauce	
Petersilien-Sellerie-Süppchen	9,00
Gedörrter Apfel / Walnüsse	
Kalbsrücken	25,00
Topinambur / Roskov-Zwiebeln Bärlauch-Hollandaise	
Dessert	9,50
Crème Brûlée / Rhabarber-Kompott / Sesam-Wäffelchen	

Unsere Menü-Preise

3 Gänge / Suppe od. Salat im 1. Gang	41,50
4 Gänge / wie oben beschrieben	49,00

Menü mit **Fisch-Hauptgericht:**

3 Gänge / Suppe od. Salat im 1. Gang	39,50
4 Gänge / mit Fisch-Hauptgericht	47,00

**

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Klassiker

Café de Paris - Butter	1,50
7 Kräuter / Schalotten / Curry	
Austern Fines de Claire	18,00
6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone	

Entrées

Frühlingssalat & Gebeizter Lachs	14,50
Ur-Karotte / Honig-Mandel-Crisp / Grüne Kräuter-Sauce	
Assiette "de maufel"	13,50
Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse / Maufel-Pastete im Teig	

Hauptgänge

Flammkuchen 'du Chef'	12,00
Chicorée / Birne / Roquefort / Walnüsse	
Kniddelen "Bärlauch", Luxbg. Pasta	15,50
Bärlauch-Pesto / Berg-Käse / Speckschaum / Apfel-Kompott	
Coq au Riesling	22,00
Duett vom Schwarzfederhuhn / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	

Nachtisch & Käse

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

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
2014 Spätburgunder Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L	37,00