

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Speisekarte

Vegetarischer Gang 18,00

Gebacken. pochiertes Laugen-Ei / Gegrillter weißer Spargel / gehobelter Käse-Trüffel / Sautierte Perlzwiebel / Bärlauch

Maischolle 23,00

Filetierte Scholle / mit Kartoffel-Risotto gefüllte Lauchblätter / Schmorgurke / Roter Senf

**

Unser Menü-Vorschlag

Die Menü-Komponenten können auch einzeln bestellt werden

Kleiner Frühlingssalat 9,00

Ur-Karotte / Honig-Mandel-Crisp / Grüne Kräuter-Sauce

Spargel-Süppchen 9,00

Hausgeräucherte Lachsforelle / Erdbeer-Schaum

Flanksteak 24,00

Zwiebel-Kartoffel-Kruste / Rhabarber-Barbecue-Lack / Geschmorter Chicorée / Lila-Kartoffel-Crème

Dessert 9,50

Crème Brûlée / Rhabarber-Kompott / Sesam-Wäffelchen

Unsere Menü-Preise

3 Gänge / **Suppe**, Flanksteak, Dessert 40,50

4 Gänge / *wie oben beschrieben* 48,00

3 Gänge / **Salat**, Maischolle, Dessert 39,50

4 Gänge / Maischolle im Hauptgang 47,00

**

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Klassiker

Café de Paris-Butter & Walnussbrot 3,00
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' 13,00

Grüner Spargel / geschmorte Schalotte / Luxemburger Schinken / Crème Fraîche

Kniddelen "Bärlauch", Luxbg. Pasta 15,50
Bärlauch-Pesto / Berg-Käse / Apfel-Kompott

Coq au Riesling 19,00

Franz. Maishähnchen / Geschmorte Schalotte / 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 **Pinot Blanc** Schengen-Markusberg 29,50
Grand Premier Cru, Krier Luxbg, Fl. 0,75L

2016 **Riesling** Domaine Privé 38,00
Grand Premier Cru, Krier Luxbg, Fl. 0,75L

2016 **Faugères** "Cuvée Cazalet" 34,00
St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L

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