

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Speisekarte

Café de Paris-Butter & Kl. Brotkorb 3,50
7 Kräuter / Schalotten / Curry

Assiette Fromage 13,00
Trauben / Apfel-Senf / Kl. Brotkorb

Exklusiv: Rohmilchkäse-Auswahl aus einer kleinen Schweizer Käserei

**

4 Maufel-Teigtaschen *vegetarisch* 18,00

2 Maufel-Teigtaschen *Entrée-Portion* 9,00

mit Pilz-Duxelles & Riesling-Gelee gefüllt /
Zwiebel-Marmelade / Pfifferlinge /
getrüffeltes Spinat-Crème

St. Jacques 25,00

Jakobsmuscheln gegrillt / Kalbszungen-
Ragoût / Kohlrabi-Sauerampfer-Crème /
Erbsen

Unser Menü-Vorschlag

1 **Endivien-Salat** 9,00

Gedörrte Trauben / Zwiebel-Crème /
Crème Fraîche-Senf-Vinaigrette

2 **Kaltes Gurken-Süppchen** 9,00

Flusskrebsschwänze / körnig. Frischkäse /
eingelegte Radieschen / Knäckebrot

3 **F flanksteak** 24,00

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

4 **Crème Brûlée** 9,00

Birnen-Ragoût / Sesam-Wäffeln

Unsere Menü-Preise*

3 Gänge / **Suppe**, Flanksteak, Dessert 40,00

4 Gänge / *wie oben beschrieben* 47,50

3 Gänge / **Salat**, Jacques, Dessert 41,00

4 Gänge / Jacques im Hauptgang 48,50

* Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Klassiker

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

Entrées

Endivien-Salat & Gebeizter Lachs 14,50

Gedörrte Trauben / Zwiebel-Crème /
Crème Fraîche-Senf-Vinaigrette

Assiette "de maufel" 13,50

Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse /
Maufel-Pastete im Teig

Hauptgänge

Flammkuchen 'du Chef' 13,00

Pfifferlinge / Speck (v. Duroc-Schwein) /
Crème Fraîche

Kniddelen, Luxbg. Pasta 15,50

Speck-Grieben-Schaum / Apfelspalten /
luftgetrockneter Luxbg. Schinken (Lisanto)

Coq au Riesling 19,00

Franz. Maishähnchen / Geschmorte Schalotte /
Estragon-Trauben / Pommes Allumettes

Dessert

Brioche-Gratin 7,00

Brioche / Crème Anglaise /
Quetschen-Kompott

Unsere Weinempfehlungen

Crémant de Luxembourg

2014 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L 47,00

"Coupe" (Glas 0,1 L) 8,00

2017 **Auxerrois** Schengen-Markusberg 29,50
Grand Prem. Cru, Krier Luxbg, Fl. 0,75L

2017 **Riesling** "Fass 16", BIO 34,00
Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L

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

2017 **Rosé Corail** BIO 29,50
Château de Roquefort, Provence (F)