

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Speisekarte

Café de Paris-Butter & Kl. Brotkorb 7 Kräuter / Schalotten / Curry	3,50
Assiette Fromage Trauben / Apfel-Senf / Kleiner Brotkorb <i>Käse aus einer Schweizer Käserei (JUMI)</i>	13,00
**	
Vegetarisches Gericht Maufel-Taschen mit Kochkäse gefüllt / Stunden-Ei / Geröstete Schalotten / Blumenkohl / Rote Senf-Sauce	17,80
Filet vom Steinbutt Kartoffel-Risotto / Junger Lauch / Karotte / Bisque v. Flusskrebs	29,00

Menü-Vorschlag März 2020

Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden

1

Bries vom Lamm Zweierlei vom Kürbis / Kürbis-Karamell / Rhabarber / Wasserkresse	16,80
---	-------

2

Geschäumte Schwarzwurzel-Suppe Hausgeräuchertes Forellen-Filet / Tartare v. der Senfgurke / Gelbe Bete	12,00
---	-------

3

Kalbsleber Sautierte Kopfsalatherzen / Weiße Bohnen / Pflaumen-Confit / Walnuss	22,80
--	-------

4

Dessert Crème Brûlée Birnen-Eis / Tonkabohne / Sesam-Wäffelchen	9,50
--	------

Unsere Menü-Preise

3 Gänge / Suppe, Kalbsleber, Dessert	42,00
3 Gänge / Bries, Kalbsleber, Dessert	46,50
4 Gänge / Kalbsleber im Hauptgang <i>wie oben beschrieben</i>	56,50
3 Gänge / Suppe, Steinbutt, Dessert	48,00
3 Gänge / Bries, Steinbutt, Dessert	52,50
4 Gänge / Steinbutt im Hauptgang <i>ansonsten wie oben beschrieben</i>	63,00

de maufel

Luxemburger Restaurant

Unsere Klassiker

Entrées

Winterliche Blattsalate Blattsalate / Granatapfel / gehobelter Käsetrüffel / Nussbrot-Croûtons	9,50
Blattsalate & Gebeizter Lachs <i>Blattsalate wie oben beschrieben</i>	14,00
Assiette "de maufel" <i>Entrée-Teller für zwei Personen</i> Pastete im Teig "Maufel" / Entenleber-Mousse / Pâté Maison / Enten-Rillettes / Apfel / Quitte / Zwiebel-Confit / Riesling-Gelee	18,50

Hauptgänge

Flammkuchen 'du Chef' Blutwurst / Sauerkraut / Crème Fraîche	12,00
Kniddelen, Luxbg. Pasta Sauce von Speck & Grieben / Apfelspalten / Luftgetrockneter Luxbg. Schinken (Lisanto)	15,50
Coq au Riesling Franz. Maishähnchen / Geschmorte Schalotte / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	19,00

Dessert

Brioche-Gratin Brioche / Crème Anglaise / Quetschen-Kompott	7,00
---	------

Unsere Weinempfehlungen

Crémant de Luxembourg 2014 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L "Coupe" (Glas 0,1 L)	47,00 8,00
2018 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
2017 Pinot Gris Hépertsbour GPC Grand Prem. Cru, Krier Luxbg, Fl. 0,75L	38,00
2016 Faugères "Cuvée Cazalet" St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L	34,00