

MENÜ AM 05.11. & 06.11.2021

CHOCOLAT

Wie in den Nachbarländern Frankreich und Belgien wird auch in Luxemburg die Herstellung von Schokoladen und Pralinen auf höchstem Niveau gepflegt. Luxemburger Chocolatiers – das Haus Oberweis etwa – zählen zu den besten und renommiertesten europaweit. Vor diesem Hintergrund nehmen wir uns, wie bereits in den vergangenen Jahren, auch heute in einem außergewöhnlichen Menü dem spannenden und unerschöpflichen Thema Schokolade an. Schokolade versüßt uns das Leben. Sie erheitert das Gemüt. Lassen Sie sich überraschen von unserem Versuch, ein wenig Sonne in den kalten, grauen Corona-Alltag hinein zu tragen. So kredenzt Küchenchef Valentino Palumbo - an zwei Tagen exklusiv - vier Menü-Gänge, in denen Schokolade eine besondere Rolle spielt. Im Mittelpunkt seines Menüs steht diesmal eine geschmorte Lammkeule mit einer herrlichen Schokoladen-Jus. Wir freuen uns – wie immer – auf neugierige Gäste. Herzlich Heike Kaschny & Luc Wolff

CHOCOLAT

Exklusives Menü an zwei Abenden

Freitag, 05.11.2021 & Samstag, 06.11.2021

Amuse Bouche Surprise

Entrée

Geräucherte Entenbrust / Püree vom Butternusskürbis / Lauwarmer Grünkohl-Salat / Himbeer-Vinaigrette / Kürbis-Schoko-Praline (Callbaut) / Sesam

Zwischengang

Rote Bete-Süppchen / Blumenkohl / Schokoladen-Essig / Ziegenfrischkäse-Croustillant

Hauptgang

Geschmorte Lammkeule / Falafel von Weißer Bohne / Süßkartoffel-Purée / Valrhona Schokoladen-Jus

Dessert

Fondant au Chocolat / Kürbis-Eis / Riesling-Zabaione / Karamellierte Orange

*

4-Gang-Menü à 60,00 EUR / Pers

Menü-Preise ohne Getränke

Um eine Tisch-Reservierung wird gebeten

de maufel | Leonhardtstrasse 13 | 14057 Berlin
contact@de-maufel.com | Tel. 030 3100 4399