



Motiv © Lorenz Kaschny, Berlin 2020

JANUAR 22

Wir freuen uns auf das neue Jahr 2022! Nach unserem kurzen Betriebsurlaub gehen wir nun am 11.01. wieder fit und ausgeschlafen ans Werk. Wir haben viele gute Projekt-Ideen und neue Vorsätze. Und es mangelt nicht an der Zuversicht, diese auch umzusetzen – immer vorausgesetzt, die Pandemie gewährt uns dafür den notwendigen Spielraum. Wir bleiben, aller Unkenrufe zum Trotz, optimistisch! Bevor sich Küchenchef Valentino Palumbo Anfang Februar in seiner Speisekarte mit der vegetarischen Küche ("Leichte Kost") auseinandersetzen wird, bietet er zum Start ins neue Jahr zunächst ein Vier-Gang-Menü an – mit seinem grandiosen Tafelspitz im Hauptgang. Wir freuen uns auf neugierige Gäste!

de maufel Leonhardtstr. 13, 14057 Berlin • Tel. 31004399 • www.de-maufel.com

MENÜ

Entrée

Gegrilltes Carpaccio vom Havelländer Apfelschwein 16,00
Pilze / Wirsing / Nussbutter

Zwischengang vegetarisch*

Brie de Maux & Blumenkohl / Brot-Schmelze / 12,00
Kartoffel-Schaum / Brombeer-Senf
* auch wählbar als vegetarischer Hauptgang 19,00

Hauptgang

Tafelspitz vom Kalb / Sellerie / Rauke 26,00
Apfel / Kapern-Sauce

Dessert

Ziegenmilch-Panna Cotta / Zwetschgen-Eis 10,00
Haselnuss-Nougat / Hafer

Menü-Preise

3-Gang-Menü: Gänge 2 / 4 / 5 46,50
4-Gang-Menü: Gänge 1 / 2 / 4 / 5 61,00

Die Zusammenstellungen als Drei- oder Vier-Gang-Menü sind Empfehlungen unseres Küchenchefs. Auf Wunsch sind auch andere Konstellationen möglich. Die Menü-Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

Und selbstverständlich führen wir nicht nur ein Menü im Angebot! Auf der **KLASSIKER-KARTE** finden Sie, wie gewohnt, einen (wechselnden) Salat, den Coq au Riesling, die Crème Brûlée und vieles andere mehr.