



PFINGSTMENÜ

Freitag, 03.06. & Samstag, 04.06.

Bereits ab Mai wird in vielen Fischgeschäften und Restaurants die **MAISCHOLLE** angeboten und beworben. Doch echte Kenner üben sich in Geduld. Sie wissen: Ab Juni schmeckt die Scholle besser! Demzufolge bieten auch wir unsere Maischolle erst Anfang Juni in einem (exklusiven) 4-Gang-Pfingstmenü an.

Darüber hinaus bieten wir für alle Liebhaber unserer eingeweckten Gerichte eine Art **KOCHBOX** an. Wer es vorzieht, am Pfingstwochenende gemütlich zuhause oder draußen in der Datsche zu dinieren, dem legen wir unser Weckglas-Menü ans Herz – drei besondere Gänge, kinderleicht zuzubereiten und, wie gewohnt, in Qualität und Geschmack auf Maufel-Niveau!

www.de-maufel.com • info@de-maufel.com • Tel. 31004399

PFINGSTMENÜ

Freitag, 03.06. & Samstag, 04.06.22

Entrée

Kohlrabi-Carpaccio / Zuckerschote /
Ziegen-Frischkäse-Crème / Röstzwiebel-Erde

Zwischengericht

Blutwurst-Ravioli / Rote Zwiebel-Crème /
Meerrettich-Schaum

Hauptgericht

Maischolle / Radieschen / Junger Lauch /
Kartoffel-Risotto

Dessert

Grießflammeri / Kirsch-Sorbet /
Lorbeer / Getrocknete Milch

Vier-Gang-Menü à 62,00 EUR / pro Person

Ein vegetarisches Menü bieten wir auf Nachfrage an.

Wir bitten um eine Tisch-Reservierung.

*

KOCHBOX

Drei Gänge eingeweckt

Weißer Bohnen-Süppchen / Salz-Zitrone /
Röstzwiebel-Erde

Maischolle / Meerrettich-Sauce &
Kartoffel-Ragoût mit Sauerkraut

Rhabarberkuchen / Vanille-Sauce

Kochbox (3 Gänge) à 45,00 EUR / Person

Bestellung der KOCHBOX bis 31.05. | 12:00 Uhr