

MENÜ

Fünf-Gang-Menü • Juni/Juli 2022

Schwengsjelli (*Luxbg. Sülze*)

Sülze von Kalb & Schwein / Fermentierter Wirsing / Sud von Kohlrabi & Gurke / Knusprige Schwarte / Senf / Estragon 15,00

Salade Niçoise au Thon*

Gegrillter Thunfisch / Petersilie / Grüne Bohne / Kartoffel-Chiffonade / Eigelb / Rote Zwiebel / Oliven-Erde 18,00

Träipen (*Blutwurst*)**

Offene Teigtaschen mit Blutwurst / Salsa v. Grünen Trauben / Geräucherter Blumenkohl / Sauerampfer-Velouté 16,00

Reh-Rücken (*aus Brandenburg*)

Reh-Rücken im Brotmantel / Wildschwein-Ragoût / Sauerkirsche / Kräuterseitlinge / Kopfsalat-Herzen / Grieß-Kniddel / Melassen-Jus 34,00

Dessert

Erdbeer-Holunder-Sorbet / 'Verwurelter' (Gebäck) / Gebackener Frischkäse / Rhabarber / Crémant-Sabayon 12,00

MENÜ-PREIS / 5 Gänge

90,00

Menü-Komponenten können auch einzeln bestellt werden

* Der FISCH-Gang ist einzeln (bzw. in anderen Konstellationen) auch als Hauptgang wählbar 29,00

** Der BLUTWURST-Gang ist einzeln (bzw. in anderen Menü-Konstellationen) auch als Hauptgang wählbar 24,00

Der Menü-Preis bezieht sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlene Menü-Zusammenstellung unseres Küchenchefs.

de maufel • Leonhardtstr. 13, 14057 Berlin • Tel. 3100 4399
contact@de-maufel.com • www.de-maufel.com • instagram