



COMING UP

Ein lautes, frühlingshaftes Grün keimt auf und entfaltet sich unaufhaltsam in einen farblich weitgehend verblassten, seit Monaten stillgelegten Raum hinein. Die Natur ist im Wandel! Auch die Gastronomie drängelt mit Tischen, Stühlen und allerlei grüner Deko nach draußen ans Licht. Die Biergärten und Terrassen erwachen zum Leben. Unser Restaurant erweitert seinen Gastraum ebenso in den Außenbereich – hinaus in die Leonhardtstraße, die zweifellos als eine der schönsten Flanierstraßen Berlins gelten darf. Der Frühling ist da! Zeit für ein neues Angebot in unserer Speisekarte. Ab Mitte April stellt Küchenchef Valentino Palumbo sein neues 4-Gang-Menü vor. Darüber hinaus hält unsere Klassiker-Karte neben Coq au Vin, Fisch-Marmite und Boeuf Bourguignon u. a. auch Gerichte für den kleinen Hunger bereit. Wir freuen uns – wie immer – auf neugierige Gäste!

de maufel • Leonhardtstr. 13, 14057 Berlin • Tel. 030 3100 4399
contact@de-maufel.com • www.de-maufel.com

MENÜ

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

- Entrée**
Kalbsbries / Consommé vom Weißen Champignon
Blumenkohl / Nussbutter / Frühlingszwiebel 19,00
- Zwischengang**
Gefüllter Wirsing / Perlgrauen / Rote Zwiebel / Mandel /
Sauce vom Alten Emmentaler / Rauke 16,00
- Hauptgang**
Filet von der Lachsforelle / Brioche / Bärlauch
Pommes Anna / Grüner Spargel / Hummer-Bisque 31,00
- Dessert**
Gebackener Frischkäse / Streusel 14,00
Sorbet von der Grünen Traube / Zitronen-Thymian

MENÜ-PREIS

4 Gänge Menü (April/Mai 2023) 76,00

Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden. Der Menü-Preis bezieht sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlene Menü-Zusammensetzung unseres Küchenchefs. Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir unsere Crémants und Weine aus Luxemburg.