

# SOMMERZEIT ..

Gerichte für den kleinen Hunger

01. <b>Apfel-Sellerie-Salat *</b>	14,00
Chicorée / Wildkräuter / Walnuss / Mayonnaise-Vinaigrette mit Zitrone	
* auch wählbar als Beilagen-Salat	9,00
02. <b>Salade Paysanne *</b>	16,00
Wildkräuter / Pell-Kartoffel / wachsw weich-gekochtes Ei / Gebratener Kochschinken ( <i>Havelland</i> ) / Schalotten-Senf-Vinaigrette	
* auch wählbar als Beilagen-Salat	9,50
03. <b>Vichyssoise</b>	12,00
Geeistes Kartoffel-Gurken-Süppchen / Grüne Bohnen / Aprikose / Duroc-Speck	
04. <b>Assiette de maufel</b> ( <i>Teller für 2 Personen</i> )	23,00
Sülze von Kalb & Schwein an Gurken-Chutney / Terrine von der ungestopften Entenleber an Birnen-Gel / Wild-Pâté an Zwiebel-Confit	
05. <b>Assiette Fromage</b> ( <i>Käse-Auswahl</i> )	17,00
Traube / Walnuss / Apfel-Senf / Kleiner Brotkorb <i>Unseren Käse beziehen wir aus der Schweizer Käserei JUMI</i>	
06. <b>Elsässer Flammkuchen</b>	13,00
Zwiebeln / Duroc-Speck / Crème Fraîche	
07. <b>Flammkuchen 'Tarte du Sud'</b>	13,00
Zwiebeln / Tomaten / Ziegenfrischkäse / Crème Fraîche / Petersilie	

Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir gerne unsere **Crémants und Weine aus Luxemburg.**

# .. IM DE MAUFEL

Unsere Hauptgerichte & Desserts

08. <b>Comté-Kartoffel-Croquette</b> ( <i>vegetarisch</i> )	22,00
Blumenkohl & Erbsen-Crème / Pfifferlinge / Crémant-Schaum-Sauce	
09. <b>Fisch-Marmite</b> ( <i>Ragoût</i> )	24,00
Kabeljau / Lachs / Flusskrebse / Erbsen / Weißwein / Kartoffel-Brandade	
10. <b>Coq au Riesling</b>	24,00
Paderborner Hähnchen / Estragon-Trauben / Schalotte / Pommes Allumettes	
11. <b>Bavette de Flanchet</b>	29,00
Gegrilltes Flanksteak v. Mecklenburger Rind Dry Aged / Glasiertes sommerliches Gemüse / Röstkartoffel / 7-Kräuter-Butter / Jus	
12. <b>Maufel 'Büffdeck'</b>	39,00
Gegrilltes Entrecôte v. Mecklenburger Rind ( <i>Havelland</i> , 300 g) / Glasiertes sommerliches Gemüse / Röstkartoffel / 7-Kräuter-Butter / Jus	
<b>Desserts</b>	
13. <b>Crème Brûlée</b>	11,00
Zimt-Parfait / Pflaumen-Coulis / Zartbitter-Schokolade	
14. <b>Grieß-Flammeri</b>	11,00
Sorbet von der Sauerkirsche / Gebrannte Mandel	

Unser **Menü-Angebot** im Sommer (Juli/August 2023):  
Stellen Sie sich aus den genannten Gerichten ein Menü zusammen. Drei  
Menü-Gänge rabattieren wir mit 5%, vier Gänge mit 10%. Bon Appétit!