

... IM DE MAUFEL

Unsere Hauptgerichte & Desserts

Hauptgerichte

08. **Pochettes de maufel** (*vegetarisch*) 24,00
Taschen mit Pilz-Duxelles gefüllt / Blattspinat /
Schalotten-Velouté / Geröstete Schalotten
09. **Fisch-Marmite** (*Ragoût*) 24,00
Kabeljau / Lachs / Flusskrebse / Erbsen / Weißwein /
Kartoffel-Brandade
10. **Coq au Riesling** 24,00
Paderborner Hähnchen / Estragon-Trauben / Schalotte /
Pommes Allumettes
11. **Bouchée à la Reine** (*Kalb*) 26,00
Ragoût v. Kalb / Bries / Champignons / Schnittlauch /
Vol-au-Vent (Blätterteig) / Salat-Bouquet
12. **Forelle** 32,00
Oldenburger Forelle (*Ganzer Fisch, 300-400 gr*) /
Glasierte Rüben / Kartoffel-Stampf / Riesling-Beurre Blanc

Desserts

13. **Crème Brûlée** 11,00
Zimt-Parfait / Pflaumen-Coulis / Zartbitter-Schokolade
14. **Birne & Mousse** 11,00
Pochierte Birne / Mousse v. dunkler Schokolade /
Vanille / Cassis-Gel

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