



SILVESTER

Feiern wir den Übergang in das neue Jahr 2024 in der Hoffnung, dass sich das neue Jahr entspannter, friedlicher zeigt als das vergangene! Feiern wir mit einem wunderbaren Menü unseres Küchenchefs Valentino Palumbo! Mit sechs kleinen, exquisiten Gängen wird er Sie am Silvesterabend verwöhnen. Wir freuen uns, wie immer, auf neugierige Gäste – in Feierlaune!

Um eine **Tisch-Reservierung und Vorauszahlung** bis 23.12. wird gebeten
Volksbank Berlin: IBAN DE19 10090000 2489236004

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

SILVESTERMENÜ

Amuse Bouche

Pochette mit Blutwurst /
Rote Zwiebel-Crème / Meerrettich-Schaum

Erster Gang

Carpaccio vom Kalb / Artischocke /
Schalotten-Crème / Perlzwiebel / Haselnuss

Zweiter Gang

Rilette vom Zander / Blumenkohl /
Schnittlauch-Crème / Schwarzbrot

Dritter Gang

„Kartoffelkiste“ / Stunden-Eigelb /
Getrüffelter Kartoffel-Schaum / Spinat

Vierter Gang

Sorbet von Schwarzer Johannisbeere (Cassis)/
Crémant Rosé

Fünfter Gang

Kurze Rippe vom Simmentaler Rind / Back-Zwetschke /
Wirsing / Petersilienwurzel / Gewürz-Nougat

Sechster Gang

„Verwurelter“ (Gebackener Hefeteig) / Bratbirne /
Apfel-Estragon-Sorbet / Weiße Schokolade

*

Silvester-Menü à 100,00 EUR, ohne Getränke
Apéritif ab 18:00 Uhr. Menü-Beginn um 18:30 Uhr

Wir bieten bei Vorbestellung auch ein vegetarisches Menü an.
Anfragen & Infos per Mail: contactLde-maufel.com