

DE MAUFEL / NEWSLETTER & CHRONIK / seit 01.12.2010 fortlaufend

MIT VERGNÜGEN (FEB 2019): <https://mitvergnuegen.com/2019/luxemburg-de-maufel-charlottenburg>

Lesen Sie den Kommentar von Milena Magerl im bekannten digitalen Stadtmagazin "MIT VERGNÜGEN"

13.07.20 Beitrag im Blog "**BERLIN FOOD EXPLOSION**"

Seit Mitte Mai läuft das CORONA-Notprogramm recht erfolgreich. Unsere kleine Speisekarte begeistert unsere Gäste, die sich draußen auf unserer Terrasse einen kleinen Luxemburg-Urlaub gönnen. Das Charlottenburger Ordnungsamt und unser neuer Hauseigentümer sind generös und erlauben uns zeitweilig Tische und Stühle etwas weiträumiger auf dem Gehweg aufzustellen. Die Sonne scheint. Aller restriktiven CORONA-Maßnahmen zum Trotz feiern wir kleine Erfolge im Kampf ums Überleben in der allgegenwärtigen Krise. Ein bisschen Optimismus macht sich breit im Team, dass wir's schaffen könnten. Und just dann besucht uns auch Isabel, die, voll begeistert, einen schönen Beitrag über uns in ihrem Blog veröffentlicht. Ein Grund zur Freude! Link: <https://berlinfoodexplosion.com/de-maufel-luxemburgisches-fine-dining/>

13.05.20 **RESTAURANT-ÖFFNUNG** am Freitag, 15.05.2020, 17:00 Uhr: **TAKE AWAY 17:00-19:30 Uhr!**

Nach langer Überlegung ... öffnen wir nun doch an diesem Freitag. Allerdings bleibt der Brasserie/Bistro-Bereich vorerst geschlossen. Es gilt zunächst (und vorübergehend) Folgendes: TAKE AWAY gibt es weiterhin, allerdings nicht mehr wie bisher ab 15:00 Uhr, sondern ab 17:00 Uhr (bis 19:30 Uhr). Das RESTAURANT öffnet um 17:00 Uhr und schließt vorschriftsmäßig um 22:00 Uhr. Dabei werden die letzten Bestellungen etwa gegen 20:30 Uhr entgegen genommen.

Wir versuchen darüber hinaus eine Doppelbelegung der Tische umzusetzen. Und zwar wie folgt:

1. Service von 17:00-19:30 Uhr, 2. Service 19:30-22:00 Uhr. Wir bitten unsere Gäste in Zukunft entsprechend zu reservieren – d. h. einen Tisch in den gegebenen Zeitfenstern zu bestellen und vorab eine gewisse Verweildauer einzuplanen. Sicher werden wir das Ganze eher locker angehen und den Umgang mit dieser Regelung, die wir erst einmal testen möchten, immer an die jeweilige Situation vor Ort anpassen. Für alle Beteiligten ist die aktuelle Lage neu und es ist sicher schwer einzuschätzen, ob wir bei unserem Vorhaben die halbwegs richtigen Entscheidungen getroffen haben. Wir bitten unsere Gäste vorab um Verständnis.

Es bleibt hervorzuheben, dass auf unserer Speisekarte ein besonderes DREI-GÄNGE-MENÜ unseres Küchenchefs im Mittelpunkt stehen wird. Weitere Details gibt es zeitnah im Netz (Website, Facebook, Instagram) und per Rundmail. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen !!

19.04.20. **NEU: TAKE AWAY-ANGEBOT** ab 21.04.2020. MIT ABSTAND DAS BESTE !!

Lange haben wir gehofft, dass die von Bund und Senat verhängten Maßnahmen gegen das grassierende Corona-Virus spätestens Anfang/Mitte April auch für die Gastronomie gelockert würden. Doch es scheint nun so, dass wir frühestens Mitte/Ende Mai unser Restaurant wieder öffnen dürfen. Die Maßnahmen sind sicher begründet. Und wir haben Verständnis. Jedoch allzu lange werden wir ohne jegliche Einnahmen unser Restaurant nicht am Leben halten können. So freuen wir uns in diesen schweren Zeiten mehr denn je auf den Besuch unserer treuen Stammgäste – und überhaupt,

aller Gourmets (und Gourmands), die unsere Küche seit ein paar Wochen merklich vermissen. Ab Dienstag, 21.04.20 öffnen wir unser Feinkost-Geschäft und bieten mehrere Gerichte zum Mitnehmen an. Neben unserem Coq au Riesling sind Pâté, Quiche und Flammkuchen sowie eine Dessert-Mousse permanent im Angebot. Darüber hinaus gibt es ein wechselndes Tagesgericht. Eine Besonderheit sind unsere Luxemburger Weine & Crémants, die wir als Essensbegleitung gerne empfehlen.

26.03.20. **NEU: VORÜBERGEHEND BIS SAMSTAG, 25.04.20 inkl. GESCHLOSSEN!**

Wir machen wegen der andauernden Corona-Pandemie unser Restaurant bis Ende April vorläufig zu! Sollte sich die allgemeine Situation vorher verbessern und ein Restaurant-Betrieb wieder in vollem Umfang möglich sein, werden wir am Dienstag, 28.04. wieder öffnen. Unser geplantes Menü für Ostern fällt damit bedauerlicherweise aus. Wir halten Sie auf unserer Website oder auf Anfrage gerne auch per Mail über den jeweils aktuellen Stand der Dinge am Laufenden. Herzlich, Valentino, Emilia, Enis, Ali, Thérèse, Ariane, Brigitte, Heike & Luc

16.03.20 **CORONA-Öffnungszeiten und OSTERMENÜ 10.04. & 11.04.2020**

Heute haben die verantwortlichen politischen Instanzen in Sachen Corona entschieden, dass zukünftig alle Berliner Restaurants um 18:00 Uhr schließen müssen. Dem zur Folge werden wir unseren Restaurant-Betrieb ab Morgen einstellen, zunächst bis Samstag, 04.04.2020 (inklusive). Für uns und unser Team hat das extreme wirtschaftliche Konsequenzen. So wie andere betroffene Betriebe auch, leisten wir so einen sicher sinnvollen (wenn auch schmerzlichen) Beitrag, um den rasanten Fortgang der Corona-Pandemie zu verlangsamen. Wenn alles gut geht, freuen wir uns in der Woche vor Ostern auf ein Wiedersehen. Wir planen jedenfalls - Stand heute - an Karfreitag, 10.04. und am Samstag, 11.04.20 ein tolles Ostermenü anzubieten, das wir rechtzeitig in einer Rundmail, auf der Tafel vor dem Restaurant sowie hier auf unserer Website ankündigen werden.

21.01.20 **MENÜ ST. VALENTIN am 14.02.2020**

Mit einem 5-Gänge-Menü feiern wir auch in diesem Jahr St.Valentin. Einzelheiten zum Menü erfahren Sie auf Anfrage per Mail oder im Restaurant. Es liegen entsprechende Flyer aus. Unsere treuen Stammgäste, deren Mail-Adressen wir in unserem Gästebuch führen, erhalten in den kommenden Tagen das Menü per Rundschreiben (Mail). Wir freuen uns auf die ersten Tisch-Reservierungen!

19.01.20 **MENÜ "CHOCOLAT" am 31.01. & 01.02.2020**

Luxemburger Schokoladenkultur. Wie in Frankreich und insbesondere im Nachbarland Belgien wird auch in Luxemburg die Herstellung von Schokoladen und Pralinen auf höchstem Niveau gepflegt. Das Haus Oberweis etwa gehört zu den besten und renommiertesten Chocolatiers europaweit. Vor diesem Hintergrund haben wir uns heute in einem außergewöhnlichen Menü dem spannenden und unerschöpflichen Thema Schokolade angenommen. Schokolade versüßt das Leben. Schokolade ist gut für's Gemüt. Lassen Sie sich überraschen von unserem Versuch, auf diese Art ein wenig Sonne in unseren kalten, grauen Winteralltag hinein zu tragen. So kredenzt unser Küchenchef Valentino Palumbo - an zwei Tagen exklusiv - vier besondere Gänge, jeder davon mit einem leichten Hauch von Schokolade! Im Mittelpunkt seines Menüs steht der legendäre „Huesenziwi“ (Civet de Lièvre, Hasenpfeffer).

01.01.20 **WIR MACHEN URLAUB BIS 09.01.2020 inklusive !!**

Ab 10.01.2020 haben wir wieder regulär geöffnet - von 12:00 bis 18:00 mit unserer Brasserie-Speisekarte, inklusive Mittagstisch, und ab 18:00 mit unserer Restaurant-Speisekarte. Das Thema unserer Speisekarte nach den Feiertagen heißt - wie bereits die Jahre davor - LEICHTE KOST. Küchenchef Valentino Palumbo freut sich auf Ihren Besuch.

Ankündigen möchten wir hiermit auch schon das nächste kulinarische Highlight Mitte Februar 2020: Unser Menü zum VALENTINSTAG am 14.02.2020. Save the Date !!

31.12.19 **WIR WÜNSCHEN EIN GUTES UND GESUNDES NEUES JAHR 2020 !!**

Brigitte, Gabriel, Lina, Thérèse, Stephanie und Ariane im Service, Küchenchef Valentino, Emilia, Enis und Ali in der Küche sowie Heike und Luc wünschen all unseren Gästen ein gutes und gesundes neues Jahr !!

26.11.19 **SILVESTER-MENÜ**

Wir haben am 31. Dezember 2019 geöffnet. Feiern Sie mit uns den Übergang in das neue Jahr 2020. Freuen Sie sich an Silvester auf ein buntes Feuerwerk an kleinen, besonderen Gerichten im 6-Gang-Menü unseres Küchenchefs Valentino Palumbo. Das Silvester-Menü kostet 86,00 EUR/Pers (ohne Getränke). Eine Wein-Begleitung wird auf Wunsch angeboten. Eine Menü-Variante für Vegetarier ist auf Anfrage erhältlich. Reservierungen ab 18:00 Uhr: Menü-Beginn um 19:00 Uhr. Reservierung & Vorauszahlung sind erforderlich. Unser Silvester-Menü lassen wir Ihnen auf Anfrage gerne per Mail zukommen. Im Restaurant liegen Flyer aus.

21.11.19 **Am 1. und 2. WEIHNACHTSTAG GEÖFFNET (25.12. & 26.12.2019)**

Am 1. und 2. Weihnachtstag bieten wir exklusiv zwei Vier-Gang-Menüs à 49,00 EUR mit jeweils Ente oder Wolfsbarsch im Hauptgang an. Daneben stehen auch 2 Drei-Gang-Varianten à 39,00 EUR resp. 43,00 EUR in der Menü-Karte. Für Vegetarier haben wir, wie gewohnt, auch ein Vegetarisches Menü im Angebot. Unsere Weihnachtsmenüs lassen wir Ihnen auf Anfrage gerne per Mail zukommen. Im Restaurant liegen Flyer aus.

21.11.19 **GANSTO GO - Bestellungen bis 14.12.2019**

Ein Gans-Gericht (portionierte Gans) für 1 Person à 32,00 EUR, zum Mitnehmen. Unser Angebot enthält: 1/2 Brust & 1/2 Keule, in Gänseschmalz confiert / 2 Kartoffelklöße / Cassis-Rotkohl / Orangen-Jus / Glasierte Maronen
Letzte Annahme von Bestellungen am Samstag, 14.12.2019. Keine Lieferung.
Bestellungen können spätestens am 24.12.2019 zwischen 11:00-13:00 Uhr abgeholt werden.
Wir bieten keine ganzen, sondern nur zerlegte Gänse an. Einzelne Teile werden vakuumiert und zusammen mit den Beilagen in einem Karton verpackt. Alternativ dazu bieten wir an, von den Kunden mitgebrachte, wiederverwendbare Verpackungen zu benutzen. Abholungen spätestens bis zum 14.12.2019

19.11.19 FEINKOST-WOCHEN ab 02.12.2019

Ab 01.12.2019 hat unser "Maufel-Weihnachtsmarkt" geöffnet. In unserem Feinkost-Bereich sind außergewöhnliche Weine und Crémants (Schaumweine) von der Luxemburger Mosel im Angebot, die bekannten Edelbrände der Distillerie Diedenacker (Marc de Luxembourg, Vieille Prune, Poire Williams, Framboise u.a.) und nicht zuletzt der legendäre Cassis aus dem luxemburgischen Beaufort. Zu den Angeboten aus eigener Herstellung zählen, um nur einige zu nennen, Pasteten und Terrinen, Confits und Aufstriche (Marmeladen), Brioche, Madeleines und vor allem auch unser Weihnachtsgebäck. Einzelheiten zu allen Produkten erfahren Sie im Geschäft und gerne auch am Telefon 3100 4399

20.10.19 GANS-ESSEN am 11.11. und 12.12.2019

Auch in diesem Jahr werden wir die Gans an ausgewählten Abenden auf-tischen und uns auf den Winter und die nahende Weihnachtszeit einstimmen. Am 11.11.2019 und am 12.12.2019 (13. Maufel-Geburtstag) bietet Küchenchef Valentino Palumbo exklusiv ein Vier-Gang-Menü à 58,00 EUR und ein Drei-Gang-Menü à 49,00 EUR an. Die Menüs lassen wir Ihnen auf Anfrage gerne per Mail zukommen. Vielleicht haben Sie ja Zeit und Lust an diesen besonderen Abenden dabei zu sein. Auf Ihren Besuch würden wir uns sehr freuen!

17.10.19 WEITERE KULINARISCHE HIGHLIGHTS in den Herbst- und Wintermonaten

FEINKOST-WOCHEN / 02.-23.11.19

Verkostungen & Rabatt-Aktionen rundum unsere Weine & Crémants, unsere Feinkost-Produkte aus Luxemburg sowie eine Vielfalt an Produkten aus eigener Herstellung

GANS-MENÜ KLASSISCH / 11.11. & 12.12.19

Zweierlei von der Gans / Kartoffelklöße / Cassis-Rotkohl / Wein-Begleitung. Exklusiv an zwei Abenden

GANS-TO-GO / 30.11.-14.12.19

Vorbestellungen für unsere Gans-Gericht zum Mitnehmen.

WEIHNACHTSMENÜ / 25.12. & 26.12.19

Am 1. & 2. Weihnachtstag haben wir geöffnet. Einzelheiten zum Menü auf Anfrage (ab Ende Oktober)

SILVESTER-MENÜ / 31.12.19

Einzelheiten zum Menü auf Anfrage (ab Ende Oktober)

LEICHTE KOST

Menü-Thema in der Speisekarte ab 10. Januar 2020

17.10.19 PORTUGIESISCHE WOCHEN bis 25.10.2019 verlängert !!

Auf Grund der großen Nachfrage verlängern wir unsere "Portugiesischen Wochen" bis Freitag, 25.10.2019. In unserer Speisekarte steht u.a. ein Vier-Gang-Menü à 49,00 EUR mit Carré vom Duroc-Schwein oder Gebeiztem Kabeljau im Hauptgericht. Daneben bieten wir auch zwei Drei-Gang-Menüs à jeweils 38,00 EUR an. In unserer Wein-Empfehlung stehen portugiesische Weine. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.