

de maufel

Luxemburger Restaurant
Karte zur Jahreszeit

Unsere Karte im Oktober

Portugiesische Wochen 02.10.-13.10.2018

PORTUGAL - MENÜ

Vorspeise

Ceviche vom Bacalhau

Rote Zwiebeln / Stampf vom Avocado /
Zitrusfrüchte

12,00

Suppe

Caldo Verde

Grünkohl / Kartoffel / Chouriço*

8,50

Hauptgerichte

Polvo à Lagareiro

Gebratener Pulpo / kleine Ofenkartoffeln /
Zwiebel-Stroh / Petersilie

23,00

oder

Portugiesisches Surf & Turf

Chouriço & Gamba / CousCous /
Paprika-Koriander-Salsa

23,00

Dessert

Pasteis de Nata

Eingelegte Feigen / Vanille-Schaum

9,00

Preise Portugal - Menü **

3-Gang-Menü

Suppe, 1 Hauptgericht, Dessert

38,50

4-Gang-Menü

Vorspeise, Suppe, 1 Hauptgang, Dessert

48,00

** Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

Unsere Küche empfiehlt außerdem

Oktober-Salat

Ziegenkäse / Feigen /
Rosmarin-Honig / Pinienkerne

13,50

Vegetarischer Gang

Mille-Feuille / Kürbis-Chicorée-Ragoût /
Wildkräuter / Coulis v. getrockneten Pflaumen

13,50

Gebackene Lammkeule

Wilder Broccoli / Kürbis-Gratin /
Calvados-Salbei-Jus

25,00

*

de maufel

Unsere Klassiker

Austern Fines de Claire

6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone

16,00

Entrées

Gebeizter Lachs

Gurken-Nest / Forellen-Kaviar /
Meerrettich-Crème Fraîche

12,50

Assiette "de maufel"

Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse /
Maufel-Pastete im Teig

13,50

Hauptgänge

Flammkuchen Elsässer

DUROC-Bauchspeck / Lauch /
Zwiebeln / Crème Fraîche

10,00

Kniddelen "Rose"

Traditionelle Luxemburger "Pasta"
DUROC-Bauchspeck (Speckstreifen & Schaum) /
Grieben / Apfel-Kompott

14,50

Coq au Riesling

Duett vom Schwarzfederhuhn /
Estragon-Trauben / Pommes Allumettes

19,50

Nachtsch & Käse

"Brioche Gratin"

Brioche / Crème Anglaise /
Zwetschken-Kompott

6,50

Assiette Fromage

Auswahl französischer Käse / Trauben /
Früchte-Senf / Walnuss-Brot

9,00

Unsere Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg

2016 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L
"Coupe" (Glas 0,1 L)

44,90

7,80

2017 Riesling "Fass 16", BIO

Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L

31,80

2016 Pinot Gris Domaine Privé GPC

Caves Krier Fères, Luxbg (L)

37,00

2016 Faugères "Cuvée Cazalet"

St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L

33,50

2014 Spätburgunder

Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L

34,50

*