

# de maufel

Luxemburger Restaurant  
Karte zur Jahreszeit

**Speisekarte vom  
02.11. bis 10.11.2018**

## Menü "Diedenacker"

<b>Tartare vom Rinderfilet</b> Wachtel-Ei / Frisée / Weinbrand (Fine) / Geröstetes Walnuss-Brot	14,00
<b>Geschäumtes Sellerie-Süppchen</b> Salat mit Apfel & Entenbrust / Cidre-Brand / Liebstöckel	9,00
<b>Keule vom Hirsch</b> mit Gin & Heu 48 Stunden gegart / Zweierlei Pastinake / Kirsch-Schaum / Wacholder-Kartoffel-Streusel	25,00
<b>Dessert</b> Parfait vom Orangen-Brand / Schokoladen- Crumble / Vanille-Crème / Mandarine	9,00

### Menü-Preise \*

<b>3-Gang-Menü "Diedenacker"</b> <i>Suppe, Hirsch, Dessert</i>	42,00
<b>4-Gang-Menü "Diedenacker"</b> <i>wie oben beschrieben</i>	52,00
<b>3-Gang-Menü "Loup"</b> <i>Süppchen, Wolfsbarsch, Dessert</i>	41,00
<b>4-Gang-Menü "Loup"</b> <i>wie beschrieben, Wolfsbarsch im Hauptgang</i>	51,00

\* Menü-Komponenten können auch  
einzeln bestellt werden

\*

### Unsere Küche empfiehlt außerdem

<b>November-Salat</b> Feldsalat / confierte Entenbrust / Granatapfel / Spekulatius-Streusel	13,50
<b>Vegetarischer Gang</b> Brioche-Maronen-Knödel / Champignon-Ragoût / Saubohnen /geröstete Zwiebeln	13,50
<b>Flammkuchen 'du Chef'</b> marinierter Rotkohl / Tomme de Savoie / Walnuss-Pesto	12,00
<b>Loup de Mer (Wolfsbarsch)</b> Quitten-Thymian-Salsa / fermentierter Spitzkohl / Zweierlei von der Karotte	25,00

\*

# de maufel

## Unsere Klassiker

<b>Austern Fines de Claire</b> 6 Austern / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone	16,00
<i>Entrées</i>	
<b>Gebeizter Lachs</b> Gurken-Nest / Forellen-Kaviar / Meerrettich-Crème Fraîche	12,50
<b>Assiette "de maufel"</b> Hausgemachte Pâté / Entenleber-Mousse / Maufel-Pastete im Teig	13,50
<i>Hauptgänge</i>	
<b>Flammkuchen Elsässer</b> DUROC-Bauchspeck / Lauch / Zwiebeln / Crème Fraîche	10,00
<b>Kniddelen "Rose"</b> <i>Traditionelle Luxemburger "Pasta"</i> DUROC-Bauchspeck (Speckstreifen & Schaum) / Grieben / Apfel-Kompott	14,50
<b>Coq au Riesling</b> Duett vom Schwarzfederhuhn / Estragon-Trauben / Pommes Allumettes	19,50
<i>Nachtsch &amp; Käse</i>	
<b>"Brioche Gratin"</b> Brioche / Crème Anglaise / Zwetschken-Kompott	6,50
<b>Assiette Fromage</b> Auswahl französischer Käse / Trauben / Früchte-Senf / Walnuss-Brot	9,00

### Unsere Wein-Empfehlungen

<b>Crémant de Luxembourg</b> 2016 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L "Coupe" (Glas 0,1 L)	44,90 7,80
2017 <b>Riesling</b> "Fass 16", BIO Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L	31,80
2016 <b>Pinot Gris</b> Domaine Privé GPC Caves Krier Fères, Luxbg (L)	37,00
2016 <b>Faugères</b> "Cuvée Cazalet" St. Antonin, Languedoc (F), Fl. 0,75 L	33,50
2014 <b>Spätburgunder</b> Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L	34,50

\*