

Aktuelles in Kürze

20.01.12 **NEU: Zum Mittag ein Tagesgericht & ein kleines Menü!**

2012 werden wir einen besonderen Mittagstisch anbieten und dabei die Qualität und das nicht alltägliche Repertoire unserer Küche mit ausgewählten Gerichten herausstellen. Auf unserer Karte stehen Gerichte, die man als Mittagstisch-Angebote eher selten in Berliner Lokalen findet. Wir denken dabei an die Königin-Pastete, den Boeuf Bourguignon, den Coq au Vin, die gebratene Blutwurst, die Tarte mit frischem Lachs & Kabeljau oder an Jakobsmuscheln, Foie Gras u.v.m. Daneben haben wir täglich eine besondere Suppe im Angebot sowie eine spannende Auswahl an weiteren kleinen Gerichten. Auf der Mittagskarte steht zudem ein kleines Menü, das keinen Preis-Leistungsvergleich zu scheuen braucht. Donnerstag bis Samstag gibt es (bis ca. Ende April) auch tagsüber frische Austern.

31.12.11 **Wir wünschen ein gutes neues Jahr 2012 !!**

Alle unseren Kunden im Feinkostgeschäft sowie unseren Gästen im Bistrot und Restaurant wünschen wir ein glückliches neues Jahr 2012! Géraldine & Géraldine, Alana, Thessy, Frederik, Maxi, Judith, Isabella, Sali, Joaquino, Yawor und Ilona sowie Sibille, Heike und Luc

04.12.11 **Unsere Öffnungszeiten an und zwischen den Feiertagen**

Sonntag, 18.12.2011 (4. Advent):	13:00 bis 18:30 Uhr geöffnet
Samstag, 24.12.2010 (Heiligabend):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Samstag, 31.12.2010 (Silvester):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Vom 01.01. bis 04.01.2012 (Mittwoch)	geschlossen

Ab Donnerstag, den 05. Januar 2012 gelten wieder **die gewohnten Öffnungszeiten**

Dienstag, Mittwoch:	10:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag, Freitag, Samstag:	10:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag, Montag:	Ruhetage

Frühstück	ab 10:00 Uhr
Bistrot-Karte (mit Mittagstisch)	12:00 bis 16:00 Uhr
Abendkarte	18:00 bis 22:00 Uhr

26.11.11 **Wein-Dégustation mit 6-Gänge-Menü am 09.12. und 10.12.2011, 19:00 Uhr**

Marc Krier wird an zwei aufeinander folgenden Abenden Weine aus seinem Hause vorstellen. Besondere Weine der Caves Krier in Luxemburg gehören seit unserem Bestehen zum festen Répertoire in unseren Wein-Regalen und in unserer Wein-Karte: Luxemburger Crémant, Riesling, Pinot Gris oder Auxerrois sind für unsere Kunden längst keine Unbekannten mehr. Sicher wird es interessant sein zum aktuellen Jahrgang, zum Hersteller oder gar allgemein zum Luxemburger Weinanbau Wissenswertes zu erfahren. Marc Krier ist nicht nur ein genadeter Weinkenner und -produzent, sondern auch ein eloquenter Vorträger. Wir werden unseren Gästen ein 6-Gänge-Menü servieren und Marc Krier wird dazu die jeweils passenden Weine kombinieren. Einzelheiten zum angebotenen Menü à 68,00 EUR (inkl. Wein-Begleitung) finden Sie in den beiliegenden PDF-Dokumenten: ([degustations_menu.pdf](#)) bzw. ([invitation_krier.pdf](#))
Wir freuen uns auf Ihre Tisch-Reservierung!

23.11.11 Schauspieler Thomas Thieme liest Frank Quilitzsch am 11.12.2011, 19:00 Uhr

Nachdem ärgerlicherweise die für den 30.11. angekündigte Veranstaltung nicht stattfinden konnte, freuen wir uns jetzt umso mehr, dass wir den Schauspieler Thomas Thieme für eine Lesung am Sonntag, 11.12.2011 (19:00 Uhr) gewinnen konnten. Thomas Thieme (63) ist zur Zeit einer der bekanntesten und begehrtesten deutschen Theaterschauspieler. Er stand in seiner Geburtsstadt Weimar als Faust auf der Bühne, in München als Othello und spielte in Salzburg und Berlin alle vier Hauptrollen in Luk Percevals Molière-Projekt. Zudem wurde er durch zahlreiche Auftritte in Film und Fernsehen bekannt (Der Untergang, Das Leben der Anderen, Hotel Lux). 2009 verkörperte er in einer TV-Doku Helmut Kohl. Thomas Thieme liest aus „Dinge, die wir vermissen werden“ von Frank Quilitzsch. Vom Teppichklopfer bis zum Liebesbrief. In kurzen, heiteren Geschichten erzählt der Autor von vertrauten, banalen Dingen, die aus unserem Alltag zu verschwinden drohen ... Es verspricht ein sehr unterhaltsamer Abend zu werden! Zu dieser Veranstaltung möchten wir hiermit sehr herzlich einladen: ([invitation_thieme.pdf](#))

18.11.11 Tom Hillenbrand liest nicht am 30.11.2011

Tom Hillenbrand hat seine Lesung vom 30.11. kurzfristig abgesagt. Wir bemühen uns zur Zeit um eine neue Veranstaltung mit einer professionelleren Besetzung. Wir entschuldigen uns bei all denjenigen, die bereits Interesse an der genannten Lesung bekundet und Plätze reserviert haben. Wir sind zuversichtlich in Kürze zu einer neuen Veranstaltung einladen zu können. Einzelheiten erfahren Sie hier in unserer Newsletter oder demnächst in einer neuen Einladung - soweit Sie bei uns im Verteiler sind (contact@de-maufel.com).

17.11.11 Der Gault Millau Deutschland 2012 ist erschienen. Und wir dürfen uns freuen ...

Heute haben wir erfahren, dass wir in der neuen Ausgabe des Restaurant-Führers Gault Millau unsere gute Bewertung vom letzten Jahr (14 Punkte) sozusagen verteidigen konnten. Einen ausführlichen Kommentar dazu können Sie zunächst im aktuellen Guide (in Buchform) und dann Anfang des Jahres auch auf der Homepage des Herausgebers nachlesen (www.gaultmillau.de). Einzelne Aspekte werden wir zu einem späteren Zeitpunkt an dieser Stelle gerne zitieren. Heute, genau wie vor einem Jahr, haben wir und unsere kleine Küchen-Crew allen Grund zu feiern!

14.11.11 Besondere Angebote in der vorweihnachtlichen Zeit und zum Jahresende

Unsere Karte wechselt wöchentlich. Üblicherweise gibt es bei uns ein Fisch- und ein Fleisch-Gericht im Hauptgang. Zum

Jahresende möchten wir Sie mit ein paar Highlights überraschen: Mufflon, Hase und Fasan, Pferd und Kalb (Bries od. Nierchen) stehen neben Wolfsbarsch, Seeteufel, Heilbutt und einer Fisch-Suppe in den kommenden Wochen abends im Programm! Einzelheiten erfahren Sie vor Ort im Maufel oder per Telefon unter 030 3100 4399.

Neben den genannten Angeboten bieten wir für besondere Anlässe das folgende 4-Gänge-Menü an (35,00 €/Person): Einem Petersilienwurzelsüppchen (1) vorneweg folgt eine Assiette Entrée mit Gemüse-Terrine an marinierten Pilzen oder einer Forellen-Terrine mit Forellen-Kaviar und Roter Bete (2). Als Hauptgericht gibt es ein Gratin au Cabillau (Kabeljau in Schalotten-Weißwein-Sauce, an pürierter Kartoffel) oder ein Ragoût vom Hirschen mit traditionellen Luxemburger Kniddelen (3). Zum Abschluss der Essensfolge reichen wir eine Maronen-Mousse (4). Falls Sie Interesse haben und weitere Erläuterungen wünschen, stehen wir Ihnen für ein Gespräch gerne zur Verfügung. Einzelheiten zum "Menu de Fêtes" im beiliegenden PDF-Dokument: ([menu_de_fetes.pdf](#))

01.11.11 **Tom Hillenbrand liest am 30.11. aus seinem kulinarischen Krimi "Teufelsfrucht"**

Tom Hillenbrand (39) lebt und arbeitet in München. Er schreibt als freier Autor über Technologie- u. Wirtschaftsthemen. Hillenbrand hat jetzt einen Roman geschrieben, der rezent bei Kiepenheuer & Witsch erschienen ist. Die Geschichte handelt von einem Luxemburger Sternekoch, der unter Mordverdacht gerät und beschließt eigene Ermittlungen aufzunehmen. Diese führen ihn nach Paris und nach Genf. Er stößt dabei auf eine äußerst schmackhafte, mysteriöse Frucht, auf gewissenlose Lebensmittelkonzerne und egomanische Fernsehköche. Immer tiefer taucht er in die von Konkurrenzkampf und Qualitätsdruck beherrschte Gourmetszene ein ...

Wir laden herzlich ein zur Lesung am Mittwoch, 30.11.2011, um 19:00 Uhr (Eintritt 5,00 €). Selbstverständlich gibt es an diesem Abend Luxemburger Wein und die im Buch erwähnte "Rieslingpaschtéit". Auch eine weitere, im Buch zitierte Luxemburger Spezialität steht bei uns in den folgenden Tagen auf der Abendkarte: der "Huesenziwwi" (Hasenpfeffer). Avis aux Amateurs! Weitere Informationen zur Lesung finden Sie in der Einladung (ab 13.11. über den Verteiler oder auf unserer Homepage) sowie im "Maufel".

01.11.11 **Unsere aktuellen Öffnungszeiten: Stand 01.11.2011**

Dienstag, Mittwoch:	10:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag, Freitag, Samstag:	10:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag, Montag:	Ruhetage
Frühstück	ab 10:00 Uhr
Bistrot-Karte (mit Mittagstisch)	12:00 bis 16:00 Uhr
Abendkarte	18:00 bis 22:00 Uhr

28.10.11 **Wein-Dégustation der Caves Krier (Luxemburg) am 09.12. und 10.12.2011**

Ankündigung: Wir laden - nach einer ersten, sehr erfolgreichen Veranstaltung im Nov. 2008 - dieses Jahr erneut zu einer Degustation der Caves Krier aus Luxemburg ein. An zwei aufeinander folgenden Abenden wird Marc Krier persönlich mehrere Wein-Spezialitäten aus seinem Hause vorstellen. Die Weinverkostung wird unsere Küche mit einer passenden Auswahl an besonderen Gerichten begleiten. Hier wird sich also die Gelegenheit bieten, ausgiebig über spannende Kombinationen von Weinen und Speisen zu diskutieren. Die Ausführungen von Marc Krier werden nicht nur eingehende Informationen zu einzelnen Weinen und deren Herstellung vermitteln, sondern auch einen interessanten Einblick in die Geschichte des traditionsreichen Weinbaus an der Luxemburger Mosel geben. Wir freuen uns auf zwei unterhaltsame und gleichermaßen informative Abende rundum das Thema Wein. Die Termine (09.12. und 10.12.2011) stehen fest. Da unsere Plätze sehr begrenzt sind, bitten wir um eine Tisch-Reservierung.

30.09.11 **Ab 29.10.2011 haben wir auch am Samstagabend geöffnet**

"Luxemburger Feinkostgeschäft kombiniert mit kleinem Bistrot" - so lautet in etwa unsere Geschäftsidee. Seit der Gründung vor knapp fünf Jahren jedoch hat sich einiges getan. Unser kleines Bistrot gedeiht prächtig und fordert allmählich mehr Platz. Es geht dabei nicht nur um einen größeren Gasträum, sondern auch um längere Öffnungszeiten. Während sich - aus Gründen, die sich unserem direkten Einfluss entziehen - die geplante Vergrößerung und Modernisierung unserer Räume etwas hinauszögert, tun wir zunächst einmal das, was heute sozusagen in unser Macht steht: Wir verändern unsere Öffnungszeiten. Demnach werden wir ab dem 29. Oktober neben Donnerstag- und Freitag- auch am Samstagabend für Sie geöffnet haben (Abend-Karte ab 18:00 Uhr). Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

15.09.11 **Austern, Vacherin Mont d'Or & neue Oliven läuten den Herbst bei uns ein**

Der Herbst ist in unseren Breitengraden Erntezeit. Wir freuen uns auf besondere kulinarische Genüsse, die wir jetzt, nach langen Monaten der Abstinenz, geradezu schmerzhaft zu vermissen beginnen. Dem Rhythmus der Jahreszeiten folgend verändert sich nach und nach das Angebot auf unserer Speisekarte und in den Auslagen unseres Feinkost-Geschäftes: Neue Wein-Jahrgänge aus Luxemburg rücken allmählich nach in den Wein-Regalen, die neue Oliven-Ernte aus Frankreich ist angekommen, die ersten Mont d'Or Vacherin stehen in der Theke und ab nächster Woche auch auf der Bistrot-Karte. Eine Besonderheit sind selbstverständlich auch die neuen Austern, die ab Donnerstag (22.09.2011) regelmäßig auf unserer Abend-Karte stehen.

20.06.11 **Öffnungszeiten im Sommer - ab Dienstag, den 28.06.11**

Wir ändern unsere Öffnungszeiten im Sommer. Mit Beginn der Schulferien, genau genommen ab dem Dienstag, 28.06. werden wir die Woche über erst um 12:00 Uhr öffnen – außer am Samstag (10:00 Uhr). Die Ladenschluss-Zeiten bleiben dabei unverändert. Einkaufen im Feinkostgeschäft ist während der üblichen Öffnungszeiten immer möglich. Es gibt nach wie vor Frühstück sowie Café & Kuchen. Zwischen 12:00 und 16:00 Uhr bieten wir unseren "Mittagstisch" an (Bistrot-Karte). Donnerstag und Freitag ist abends geöffnet. Ab 18:00 Uhr gilt dann unsere Abendkarte.

Dienstag - Mittwoch:	ab 12:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag - Freitag:	ab 12:00 Uhr; abends geöffnet
Samstag:	ab 10:00 bis 16:00 Uhr (ab 29.10. auch abends geöffnet!)
Sonntag, Montag:	Ruhetage

05.06.11 **Sommerfest in der Leonhardtstrasse am 18.06.2011**

Unter dem Motto "Das Leben ist ein Zirkus" findet auch dieses Jahr im Charlottenburger Kiez rund um den Stuttgarter Platz am Samstag, den 18. Juni ein Straßenfest statt. Die Geschäfte in der Leonhardtstrasse laden ein. Auf der Tagesordnung stehen eine bunte Vielfalt an kulinarischen Angeboten sowie ein attraktives Variété-Programm für Erwachsene und Kinder. Bei uns im Maufel gibt es traditionell Brüsseler Waffeln und - wie gewohnt - das eine oder andere kleine Highlight an unserem Gourmet-Stand zu entdecken ... Wir wünschen allen Gästen ein tolles Fest und freuen uns auf ihren Besuch! **Unsere Öffnungszeiten:** Das Fest beginnt um 14:00 Uhr und dauert bis in den Abend hinein. Unser

Feinkost-Geschäft & unser Bistrot-Restaurant bleiben an dem Samstag geschlossen. Lediglich unsere Stände im Außenbereich haben geöffnet bis ca. 20:00 Uhr.

31.05.11 **Unsere Öffnungszeiten an Christi Himmelfahrt**

Donnerstag, den 2. Juni 2011 (Christi Himmelfahrt) öffnen wir erst abends um 18:00 Uhr. Darüber hinaus gelten die üblichen Öffnungszeiten (siehe Ende der Newsletter)

17.04.11 **Unsere Öffnungszeiten an den Osterfeiertagen**

Rundum die Osterfeiertage gelten die üblichen Öffnungszeiten (siehe: Ende der Newsletter) - mit folgenden Ausnahmen bzw. Besonderheiten: Karfreitag öffnen wir erst um 13:00 Uhr, abends haben wir wie üblich geöffnet. Ostersonntag bis Mittwoch, 27.04.11 inkl. haben wir geschlossen. Donnerstag, 28.04.11 öffnen wir erst um 13:00 Uhr

10.04.11 **Heute im Berliner Tagesspiegel: "Boeuf Bourguignon und Kartoffelpüree"**

Bernd Matthies hat uns besucht und heute im Berliner Tagesspiegel in einer seitenlangen Spalte kritisch kommentiert: www.tagesspiegel.de/weltspiegel/essen-trinken/de-maufel. Den ersten, offenbar stark irritierenden Eindruck eines (Zitat) "gemütlichen, leicht patinierten Feinkostgeschäftes", das der Autor nicht ohne Weiteres als Restaurant ausmachen wollte, werden wir in absehbarer Zeit sicher korrigieren können. Die bewährte Kombination aus Feinkostgeschäft und Restaurant werden wir weiterhin pflegen und ausbauen, doch mit der - voraussichtlich bis zum Herbst oder Winter 2011 - vollzogenen Vergrößerung (und der einher gehenden neuen Einrichtung) unseres Gastraumes werden wir nach außen hin mehr Klarheit in dieser Frage schaffen. Am gedeckten Tisch hat sich der Autor dann offenbar doch wohl gefühlt. Er findet sehr anerkennende Worte für die Küche (auch wenn er indirekt mehr Kreativität fordert) und er lobt die Qualität der Luxemburger Weine (auch wenn er die deutschen besser findet). Positiv wird ebenso herausgestellt, dass wir - sehr unüblich in der Gastronomie - eine Auswahl an hausgemachten Terrinen in der Karte führen. Am Ende wird schließlich die Haus-Spezialität, der "Maufel", vorgestellt und den Lesern empfohlen, allein schon seinetwegen einen Blick in unseren Laden zu riskieren. Es werden selbstverständlich noch weitere interessante Aspekte angesprochen in dieser Kritik, die man leicht im Tagesspiegel-Archiv nachlesen kann.

31.03.11 **Gault Millau-Rezensionen 2011 sind online**

Unsere Kunden haben uns heute zugetragen, dass die aktuellen Gault Millau-Rezensionen inzwischen im Internet veröffentlicht wurden: www.gaultmillau.de. Wir wünschen viel Spass bei der Lektüre des kritischen Kommentares zu unserem Lokal. Der Tester - glaubt man seinem einführenden Worten - hat die Adresse eigentlich für sich behalten bzw. sie nur seinen besten Freunden verraten wollen. Und dann hat er - Gott sei Dank! - die Leserschaft des Gault Millau doch in seinen engsten Freundeskreis mit einbezogen ... ([Gault Millau 2011.pdf](#))

26.02.11 **de maufel im rbb Fernsehen**

In der Reihe "Berliner Ecken und Kanten" hat das rbb Fernsehen am Dienstag, 22.02. um 20:15 Uhr eine interessante Reportage über den legendären Stuttgarter Platz in Berlin-Charlottenburg wiederholt (Film v. Felix Oehler; Erstausstrahlung 20.10.2008). Der Film begleitet einige - an ihren Lebensentwürfen gemessen - sehr unterschiedliche Anwohner des "Stuttis" in ihrem Alltag und zeichnet so ein äußerst reizvolles, heterogenes Bild dieses Platzes und seiner unmittelbaren Umgebung. In diesem Zusammenhang werden natürlich typische Cafés, Restaurants und Geschäfte mit ihren Besonderheiten herausgestellt - und dabei erfreulicher Weise auch unser Laden. In einer längeren Sequenz dürfen uns die Zuschauer u. a. bei der Herstellung einiger Spezialitäten in unserer Werkstatt beobachten.

01.02.11 Positive Bewertung in der Berliner Morgenpost

Unter dem Titel "Luxemburger Schlemmereien am Amtsgerichtsplatz" wird unser Lokal in der Berliner Morgenpost - Ausgabe vom 01.02.2011 - in extenso vorgestellt und sehr positiv bewertet. Insbesondere die Küche, das Ambiente und nicht zuletzt das gute Preis/Leistungsverhältnis konnten den Tester überzeugen.

01.02.11 Jeff Oberweis muss seinen Termin in Berlin leider verschieben

Jeff Oberweis bedauert sehr, dass er seine Veranstaltung am 05.02. im de maufel aus gesundheitlichen Gründen kurzfristig absagen muss. Dabei beteuert er seine feste Absicht in absehbarer Zeit nach Berlin zu kommen. Wir werden einen neuen Termin vereinbaren.

11.01.11 Ein "Luxemburger" wird Wein des Monats Januar 2011

Im Berliner Tagesspiegel wird an diesem Wochenende der Luxemburger Pinot Gris der Caves Krier Frères in Remich als Wein des Monats Januar 2011 gefeiert! Vorgestellt wird der Pinot Gris, Domaine Privé Hépertsbour, Grand Premier Cru 2008. Die Weine dieses Luxemburger Weinguts - hervorzuheben sind u.a. auch die international hochdekorierten Crémants - führen wir seit unserem Bestehen im Angebot. Ehre wem Ehre gebührt!

Im Großherzogtum werden - neben dem Riesling - die überzeugendsten Erfolge inzwischen mit Pinot Gris erzielt. Seine Vorzüge liegen in seiner niedrigen Säure, seinen intensiven Aromen und einer Großzügigkeit, die ihm in sonnigen Jahrgängen eine gewisse Opulenz verleiht, und er erreicht mit Volumen, Samtigkeit, Komplexität und Harmonie ein bemerkenswert hohes Niveau.

05.01.11 Chocolatier Jeff Oberweis am 05.02.2011 in Berlin angekündigt

Es freut es uns sehr, an dieser Stelle einen außergewöhnlichen Termin ankündigen zu dürfen, der alle Freunde des Métiers und sicher viele darüber hinaus begeistern wird: Der Maître Chocolatier persönlich – Jeff Oberweis – wird voraussichtlich am Samstag, 05. Februar 2011 in unseren Räumen einen Vortrag halten. Wie die Veranstaltung im Einzelnen ablaufen wird, ist noch nicht definitiv geklärt, der Termin jedoch steht fest.

05.01.11 de maufel in der aktuellen Ausgabe des Berliner Szene-Magazins "Garçon"

In der neuesten Ausgabe des "Garçon"-Magazins (Heft 4/2010) erscheint ein ausführlicher Bericht über den "Maufel". Autor Jörg Teuscher gibt ein kurzes Aperçu über die Luxemburger Küche, skizziert die Entstehungsgeschichte des "de maufel" und lobt am Ende die Besonderheiten einer "Cuisine Luxembourgeoise", die ohne Anflüge plumper Deftigkeit oder gestelzter Nouvelle Cuisine, immer phantasievoll und korrekt gekocht mit saisonal kritisch ausgewählten Produkten" (Zitat) überzeugt.. Und unser "charmanter Service" (Zitat) bekommt ein Lob oben drauf. Danke! Wir fühlen uns geehrt! Das Ganze ist nachzulesen im Garçon-Heft oder im Internet unter <http://garcon24.de/>

05.12.10 **Unsere täglichen Bistrot-Angebote**

Frühstück bei uns bedeutet z.B.: außergewöhnlich guter Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, täglich frische Brioche oder leckeres Weißbrot aus französischem Mehl, eine Auswahl an besonderen Rohmilchkäsen oder hausgemachte Terrinen, Luxemburger Schinken und Wurst ...

Mittagstisch bei uns bedeutet z.B.: täglich eine besondere Suppe und (mindestens) ein Tagesgericht sowie eine Vielfalt an wechselnden kleinen Gerichten - luxemburgisch oder französisch „inspirierte“ Happen und Häppchen aus eigener Herstellung, kombiniert mit raffinierten Beilagen. Am Donnerstag, am Freitag und am Samstag gibt es Austern!

Café & Kuchen bei uns bedeutet z.B.: exzellenter Café, eventuell auch ein Gläschen Crémant de Luxembourg, ein Stückchen „Pâtisserie“ aus unserem besonderen Répertoire oder gar eine kleine Auswahl an Pralinés des bekannten Luxemburger Chocolatiers OBERWEIS.

In unserem Angebot gibt es immer wieder Neues, Außergewöhnliches und Ungewohntes zu entdecken. Eine Besonderheit sind sicher auch die Luxemburger Weine (Elbling, Rivaner, Auxerrois, Riesling u.a.) sowie der Crémant de Luxembourg! Die meisten Weine, die man bei uns an der Feinkost-Theke erwerben kann, stehen im Übrigen auch als offene Weine in unserer Karte!

Unsere Bistrot-Karte (ebenso wie unsere Abendkarte) steht jede Woche neu im Internet unter de-maufel.com/! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

01.12.10 **Erwähnenswert ...**

Grund zu feiern gab es am Montag, 15.11.2010, dem Erscheinungsdatum des „Guide Gault Millau Deutschland 2011“. In der Pressemitteilung (www.gaultmillau.de) des Verlages haben wir erfahren, dass wir in Berlin nicht nur erwähnt, sondern gleich mit 14 Punkten bewertet worden sind. Den Kommentar dazu gibt es zur Zeit nur im Guide und im Laufe des Jahres sicher auch im Netz nachzulesen. Wir freuen uns sehr!

01.12.10 **Unsere Karte in der Zeit vor Weihnachten und Silvester!**

In der Vor-Weihnachtszeit finden Sie einige Besonderheiten auf unserer Karte: Anders als üblich und dennoch vertraut, feierlich, ein wenig exotisch und dennoch „très léger“! Unsere Menü-Angebote:

In der Woche vom 14.12. bis 18.12. steht das Menü „Faisan à l'Ardennaise“ auf der Karte : Einer „Rëndsbritt“ genannten Consommé mit Mangold und geriebenem Gruyère folgt eine „Assiette Maison“ mit hausgemachter Terrine von der geräucherten Forelle, hausgebeiztem Lachs und Salat-Bouquet. Anschließend servieren wir den Fasan in Weißwein-Honig-Jus mit gedämpftem Obst und Auflauf von süßlicher Brioche und herzhaftem Speck. Als Dessert schließt ein Weintrauben-Parfait mit karamellisierten Walnüssen das feierliche Menü ab. Menü (1) à 38,00 € / Person

In der Woche vor Heiligabend bieten wir ein besonderes Fisch-Menu an („Cabillaud Enrobé“):
Im Anschluss an unser Kräuterschaum-Süppchen reichen wir eine „Assiette“ mit hausgemachter Pâté vom Wildschwein, Gänseleber-Parfait, glasierten Maronen und gefüllten Pflaumen. Es folgt als kontrastierender Hauptgang der mit Speckstreifen ummantelte Kabeljau mit Linsen-Gemüse. Zum Abschluss servieren wir ein traditionelles Stückchen Bûche de Noël als Nachtisch. Menu (2) à 32,00 € / Person

Unsere Wein-Empfehlungen: Zum Fasan in Weißwein-Honig-Jus empfehlen wir einen Pinot Gris der Caves Krier, Domaine Privé Remich Hépertsbour, Grand Premier Cru 2008 (à 24,50 €/Flasche). Zum Fisch gefällt ein Luxemburger Auxerrois, Domaine Thill, Château de Schengen, Grand Premier Cru 2007 (à 20,00 €/Flasche). Auf unserer Karte stehen zudem französische Austern (Fine de Claire) zu denen wir den Jahrgangs-Crémant der Domaine Clos des Rochers 2007 wärmstens empfehlen (31,00 €/Flasche).

Termine: Tisch-Reservierungen nehmen wir noch an für Donnerstag, den 16.12. und 23.12.2010, sowie Freitag, den 17.12.2010, jeweils mittags und abends. Für andere Termin-Absprachen, Fragen und besondere Wünsche stehen wir unter 030 3100 4399 jederzeit gerne zur Verfügung.

Auch in der Woche zwischen den Feiertagen – vom 28.12. bis 31.12.2010 – gibt es, wie gewohnt, unsere Kleinigkeiten im Bistrot: Rote-Linsen-Suppe mit Merguez, Französische Austern, Foie Gras mit Maronen und Trauben-Kompott, Gratin Chicorée mit Roquefort und karamellisierten Walnüssen, Crêpes mit einer Farce aus gehacktem Rind-, Schweinefleisch und leichtem Curry, Crottin de Chavignol oder Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen, Tarte mit Sauerkraut und Blutwurst und schließlich am Donnerstagabend, den 30.12.2010: Kalbsbäckchen auf Petersilienwurzel-Purée.

01.12.10 **Unsere Öffnungszeiten während der Feiertage am Jahresende 2009**

Sonntag, 19.12.2010 (4. Advent):	13:00 bis 18:30 Uhr geöffnet
Freitag, 24.12.2010 (Heiligabend):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Freitag, 31.12.2010 (Silvester):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Samstag, 25.12.2010 bis Montag, 27.12. (inkl.):	geschlossen
Samstag, 01.01.2011 bis Mittwoch, 05.01.11 (inkl.):	geschlossen