

Samstag, 01. März 2014:

Eröffnung unserer neuen Räume

Wir laden Sie sehr herzlich ein zur Eröffnung unserer neuen Räume.*

Unseren Gastraum haben wir etwas vergrößert, neu gestaltet und eingerichtet. Wochenlang haben wir geplant, gebaut und umgebaut, gespachtelt und gemalert. Und nun haben wir's endlich geschafft! Wir möchten zusammen mit Ihnen auf einen neuen Lebensabschnitt unseres „Maufels“ anstoßen. Im neuen Ambiente kredenzen wir Luxemburger Wein & Crémant und servieren Häppchen aus unserer neuen Küche

Als besonderen Gast begrüßen wir an diesem Abend Marc Krier von den Caves Krier frères aus Luxemburg, der uns die außergewöhnlichen Weine aus seinem Hause vorstellen wird.

Eine weitere Möglichkeit Marc Krier zu erleben, bietet sich am Sonntag, 02. März. Zu 5 Gängen wird der Wein-Spezialist 5 adäquate Weine präsentieren. (s. Ankündigung nebenstehend).

Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!
Heike Kaschny und Luc Wolff

Unsere Öffnungszeiten:

Di – Fr 12:00 – 24:00 Uhr

Sa 10:00 – 24:00 Uhr

So – Mo Ruhetage

Bistrot-Karte mit Mittagstisch : 12:00 – 17:30 Uhr

Restaurant-Karte : 18:00 – 22:00 Uhr

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.de-maufel.com oder bei [facebook](https://www.facebook.com/de-maufel)

* ab 18:00 bis ca. 21:30 Uhr; ohne Reservierung

Sonntag, 02. März 2014:

Wein-Dégustation mit Marc Krier

Zur Begrüßung:

Crémant de Luxembourg Millésimé

Pastete im Teig „Maufel“, an Feldsalat
Begleitung: *Auxerrois Schengen Markusberg GPC*

Gebeizte Forelle, an Wildkräutern
und Forellen-Kaviar
Begleitung: *Pinot Blanc Schengen Markusberg GPC*

Luxemburger „Tierteg“ mit Speck-Croûtons
und Weißwein-Schalotten-Schaum
Begleitung: *Riesling, Krier Domaine Privé GPC*

Roastbeef (Dry-Aged Irish)
gebraten, an Pommes Macaire
Begleitung: *Pinot Gris, Krier Domaine Privé GPC*

Petite Assiette Fromage
Begleitung: *Pinot Noir, Krier Domaine Privé GPC*

Bon Appétit!

Menu de Dégustation
inkl. Wein-Begleitung à 78,00 EUR

Auskunft & Reservierungen Tel. 030 / 3100 4399



Wein-Dégustation

Marc Krier (Caves Krier, Luxemburg)
stellt Weine aus seinem Hause vor.
Wir begleiten die Weinverkostung
mit einem 5-Gänge-Menü

Einladung zum Essen und Trinken

Sonntag, den 02. März 2014
Beginn um 18:30 Uhr

Wir werden über Kombinationen von
Speisen & Weinen diskutieren und Interessantes
über den Weinanbau in Luxemburg erfahren.
Sie sind sehr herzlich eingeladen.
Um Tischreservierungen wird gebeten.

de maufel

Leonhardtstrasse 13

D - 14057 Berlin

Tel. 030 3100 4399

contact@de-maufel.com