

Neuigkeiten

Schauspieler Thomas Thieme liest am Sonntag, 11.12.2011. Beginn 19:00 Uhr

Thomas Thieme (63) ist zur Zeit einer der bekanntesten und begehrtesten deutschen Theaterschauspieler. Er 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. Wir laden sehr herzlich ein zu dieser Lesung am Sonntag, den 11. 12. 2011, Beginn 19:00 Uhr, Eintritt 5,00 €

Außergewöhnliches 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: Hase und Fasan, Pferd und Kalb (Bries od. Nierchen) stehen neben Wolfsbarsch, Seeteufel, Heilbutt und einer besonderen Fisch-Suppe im Programm! Einzelheiten erfahren Sie vor Ort im „Maufel“ oder auf unserer Internet-Seite. Auch am Telefon geben wir gerne Auskunft.

Für Gesellschaften: Menu de Fêtes à 35,00 €

Für besondere Anlässe bieten wir neben den oben genannten Angeboten auch das folgende 4-Gänge-Menü an: Petersilienwurzel-Süppchen (1), Entrée mit Gemüse-Terrine an marinierten Pilzen (2), Gratin vom Kabeljau an pürierter Kartoffel mit Schalotten-Weißwein-Sauce oder Ragoût vom Hirschen mit Luxemburger Kniddelen als Hauptgang (3) und zum Abschluss eine Maronen-Mousse (4). Falls Sie Interesse haben und weitere Erläuterungen wünschen, stehen wir für ein Gespräch gerne zur Verfügung.

Unsere Öffnungszeiten

Di – Mi : 10:00 – 18:30 Uhr

Do – Sa : 10:00 – 24:00 Uhr

So – Mo : Ruhetage

Frühstück ab 10:00 Uhr

Mittagstisch : 12:00 – 16:00 Uhr

Abendkarte : 18:00 – 22:00 Uhr

Alle Informationen finden Sie auf unserer Internet-Seite

www.de-maufel.com

Zur Weinverkostung
am 09.12. und 10.12.2011

Menu de Dégustation

inkl. Wein-Begleitung
à 68,00 EUR

Amuse-Bouche

Pâté en Croûte
„Maufel“-Scheibchen

+++

„Feschzopp“
Fisch-Süppchen mit
Dreierlei Fisch & Muscheln,
Croutons & Rouilles

Zwischengericht

Kleiner Flan vom Kürbis
mit Apfel-Vinaigrette

Hauptgericht

„Pujel“ (Bries)
vom Milchkalb, gebraten,
an Kartoffel-Haselnuß-Püree,
mit Kalbs-Jus

Fromage

Petite Assiette Fromage
Rohmilchkäse & Chichi

Dessert

Trauben-Lorbeer-Parfait
mit karamellisierten Walnüssen

+++

Bon Appétit!

Auskunft & Reservierungen: 030 / 3100 4399



Wein-Degustation

Marc Krier (Caves Krier, Luxemburg)
stellt Weine aus seinem Hause vor.
Wir begleiten die Weinverkostung
mit einem 6-Gänge-Menü

Einladung zum Essen und Trinken

Freitag, den 09. Dezember 2011

Samstag, den 10. Dezember 2011

Beginn jeweils um 19:00 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