

Menu à la carte – du mardi au samedi à partir du 17.05.2024

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’ Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i>	9,90 €
Paté de campagne Bretonne aux cornichons, oignons rouges marinés et moutarde Bretonische Landpastete mit Kornichons, rote marinierten Zwiebeln und Senf <i>Breton country pie with vinegar cucumber, pickled red onions and mustard - G,J</i>	11,00 €
Escargots de Bourgogne persillés 6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	11,90 €
Soupe à l’oignon avec crouton gratiné au Comté Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	11,90 €
Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés Ziegenkäse mit Kräuterrhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat’s cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i>	14,90 €
Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	14,90 €
Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie dazu Rucola Salat <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley, served with rocket salad – D</i>	15,90 €
Gambas poêlées à l’ail, crème d’avocat et mâche aux oignons rouges Gebratene Tiefseegarnelen mit Knoblauch dazu Avocado creme und Feldsalat mit roten Zwiebeln <i>Fried deep sea prawns with garlic, avocado cream and lamb’s lettuce with red onions – B,E,G</i>	12,90 €
Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu Birne in Rotwein und getostetem Brot <i>Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne, served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J</i>	24,90 €
Les extras: beurre, pain, couvert, sauce <i>Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting</i>	2,50 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons*** **25,00 €**
purée de pommes de terre
Französische Blutwurst mit Rotweinapfel, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree
French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction, onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,
- Ratatouille étagée avec caviar d'aubergines, riz rouge de Camargue*** **23,90 €**
et sauce poivre - végétalienne *D,E,G,I*
Geschichteter Ratatouille Auflauf dazu Obergrienenkaviar, roter Reis aus der Camargue und Paprikasauce – Vegan
Layered rataouille with eggplant caviar and paprika sauce red rice from the Camargue
- Tartare de boeuf argentin (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres,*** **31,90 €**
échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées
accompagné de salade à la vinaigrette *- A,B,L*
Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Kornichons und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette
Tartar of Beef fillet (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots and French gherkins served on sauteed La Ratte potatoes and salad in vinaigrette
- Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomate cerise*** **29,90 €**
mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et
pommes de terre vapeur *- B,D,E*
Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Babyblattspinat und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, Salzkartoffeln
Tuna steak with baby leaf spinach, green asparagus and cherry tomatoes braised in white wine and lemon, tarragon, fried capers, pink pepper and steamed potatoes
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **27,90 €**
Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln
Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and 'La Ratte' potatoes -E,G
- Magret de canard sauce à l'orange, pois mange-tout, carottes*** **33,90 €**
et gratin dauphinois *- D,E*
Entenbrust mit Orangensauce dazu Zuckerschoten, Karotten und Kartoffelgratin
Duck breast with orange sauce, sugar snap peas, carrots and potato gratin
- Filet de bœuf argentin en sauce au vin rouge, asperges, girolles*** **38,90 €**
et pommes de terre risole
Argentinisches Rinderfilet in Rotweinsauce dazu Spargel, Pfifferlinge und Risoleekartoffeln
Argentinean fillet of beef with red wine sauce, asparagus, chanterelles and rissole potatoes - D,E
- Râble de lapin avec asperges, girolles et purée de pommes de terre*** **27,90 €**
Kaninchenrücken mit dazu Spargel, Pfifferlinge und Kartoffelpüree
Saddle of rabbit saddle with steamed baby leaf spinach, asparagus, chanterelles and mashed potatoes -E,G

Pour nos enfants jusqu'à 12 ans / Für Kinder bis 12 Jahre / For our young guests up to 12 years

Émincé de filet de bœuf argentin avec carottes au beurre et purée de pommes de terre -E,G **18,90 €**

Rinderfiletspitzen geschnetztelt mit Kartoffelpüree und Buttermöhren,
Sliced beef fillet tips with buttered carrots and mashed potatoes

Spaghetti en sauce tomate avec fromage de parmesan **11,90 €**

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesankäse
Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese – I,D,E

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue **11,90 €**

Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf
Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L

Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes) **19,90 €**

Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf (max. 2 Personen)
Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée **11,00 €**

Vanillecreme mit einer Karamelkruste
Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D

Mousse au chocolat avec chantilly à la vanille sur coulis de cassis **13,90 €**

Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D
Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze

Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème **11,00 €**

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne
Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G

Fraises fraîches avec glace à la fraise et chantilly **13,90 €**

Frische Erdbeeren mit Erdbeereis dazu Schlagsahne
Fresh strawberries with strawberry ice cream and whipped cream – D,A,G

Menu 3 Plats

Veillez composer votre menu en choisissant une entrée, un plat principal et un dessert. Le prix est indiqué à côté du plat principal
Bitte wählen Sie jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgang und eine Nachspeise!
Den Menuepreis entnehmen Sie bitte der Hauptspeise

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’

Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice

Chef’s salad of mixed greens - L

Paté de campagne Bretonne aux cornichons, oignons rouges marinés et moutarde

Bretonische Landpastete mit Kornichons, rote marinierten Zwiebeln und Senf

Breton country pie with vinegar cucumber, pickled red onions and mustard - G,J

Escargots de Bourgogne persillés

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter

Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N

Soupe à l’oignon avec crouton gratiné au Comté

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton

French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J

***Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur
salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés***

+3,90 €

Ziegenkäse mit Kräuterrhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln

Goat’s cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5

Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés

+3,90 €

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot

Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread - G,J

Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette

+4,90 €

Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie dazu Rucola Salat

Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley, served with rocket salad - D

Gambas poêlées à l’ail, crème d’avocat et mâche aux oignons rouges

+1,90 €

Gebatene Tiefseegarnelen mit Knoblauch dazu Avocadocreme und Feldsalat mit roten Zwiebeln

Fried deep sea prawns with garlic, avocado cream and lamb’s lettuce with red onions - B,E,G

Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast

+13,90 €

Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu Birne in Rotwein und getostetem Brot

Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne, served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre*** **47,00 €**
Französische Blutwurst mit Rotweinapfel, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree
French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction, onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,
- Ratatouille étagée avec caviar d'aubergines, riz rouge de Camargue et sauce poivre - végétalienne*** **45,90 €**
D,E,G,I
Geschichteter Ratatouille Auflauf dazu Obergrienenkaviar, roter Reis aus der Camargue und Paprikasauce – Vegan
Layered rataouille with eggplant caviar and paprika sauce red rice from the Camargue
- Tartare de boeuf argentin (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées accompagné de salade à la vinaigrette*** **53,90 €**
- A,B,L
Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Kornichons und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette
Tartar of Beef fillet (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots and French gherkins served on sauteed La Ratte potatoes and salad in vinaigrette
- Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomate cerise mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et pommes de terre vapeur*** **51,90 €**
- B,D,E
Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Babyblattspinat und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, Salzkartoffeln
Tuna steak with baby leaf spinach, green asparagus and cherry tomatoes braised in white wine and lemon, tarragon, fried capers, pink pepper and steamed potatoes
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **49,90 €**
Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln
Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and 'La Ratte' potatoes -E,G
- Magret de canard sauce à l'orange, pois mange-tout, carottes et gratin dauphinois*** **55,90 €**
- D,E
Entenbrust mit Orangensauce dazu Zuckerschoten, Karotten und Kartoffelgratin
Duck breast with orange sauce, sugar snap peas, carrots and potato gratin
- Filet de bœuf argentin en sauce au vin rouge, asperges, girolles et pommes de terre risole*** **60,90 €**
Argentinisches Rinderfilet in Rotweinsauce dazu Spargel, Pfifferlinge und Risoleekartoffeln
Argentinean fillet of beef with red wine sauce, asparagus, chanterelles and rissole potatoes - D,E
- Râble de lapin avec asperges, girolles et purée de pommes de terre*** **49,90 €**
Kaninchenrücken mit dazu Spargel, Pfifferlinge und Kartoffelpüree
Saddle of rabbit saddle with steamed baby leaf spinach, asparagus, chanterelles and mashed potatoes -E,G

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue

Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf

Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. - 2,D,G,K,L

Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)

+ 8,90 €

Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf (max. 2 Personen)

Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste

Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D

Mousse au chocolat avec chantilly à la vanille sur coulis de cassis

+2,90 €

Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli

Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze

- A,D

Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne

Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G

Fraises fraîches avec glace à la fraise et chantilly

+2,90 €

FrISChe Erdbeeren mit Erdbeereis dazu Schlagsahne

Fresh strawberries with strawberry ice cream and whipped cream – D,A,G

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce

2,50 €

Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting

**Menu à la carte –
chaque lundi – jeden Montag
Entrées / Vorspeisen / Starters**

- Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’** 9,90 €
Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’
Chef’s salad of mixed greens - L
- Paté de campagne Bretonne aux cornichons, oignons rouges marinés et moutarde** 11,00 €
Bretonische Landpastete mit Kornichons, rote marinierten Zwiebeln und Senf
Breton country pie with vinegar cucumber, pickled red onions and mustard - G,J
- Escargots de Bourgogne persillés** 11,90 €
6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter
Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N
- Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté** 11,90 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton
French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J
- Gambas poêlées à l’ail, crème d’avocat et mâche aux oignons rouges** 12,90 €
Gebratene Tiefseegarnelen mit Knoblauch dazu Avocado creme und
Feldsalat mit roten Zwiebeln
*Fried deep sea prawns with garlic, avocado cream and lamb’s lettuce
with red onions – B,E,G*
- Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur
salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés** 14,90 €
Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme
und roten marinierten Zwiebeln
*Goat’s cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce,
avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5*
- Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit
pains grillées** 14,90 €
Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot
Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J
- Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge
et du toast** 23,50 €
Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Rotwein
und getostetem Brot
*Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne,
served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J*

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

- Ratatouille étagée avec caviar d’aubergines, riz rouge de Camargue
et sauce poivre - végétalienne** 23,90 €
D,E,G,I
Geschichteter Ratatouille Auflauf dazu Obergienenkaviar, roter Reis aus der Camargue
und Paprikasauce – Vegan
Layered rataouille with eggplant caviar and paprika sauce red rice from the Camargue

Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre 25,00 €

Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree
French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction, onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,

Tartare de boeuf Argentin (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées accompagné de salade à la vinaigrette - A,B,L 31,90 €

Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfen, Kornichons und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette
Tartar of Beef fillet (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots and French gherkins served on sauteed La Ratte potatoes and salad in vinaigrette

Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomate cerise mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et pommes de terre 'La Ratte' - B,D,E 29,90 €

Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Babyblattspinat und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, la Ratte Kartoffeln
Tuna steak with baby leaf spinach, green asparagus and cherry tomatoes braised in white wine and lemon, tarragon, fried capers, pink pepper and 'La Ratte' potatoes

Bœuf bourguignon – Goulasch de bœuf braisé au vin rouge avec garniture classique (oignons perlés, champignons et carottes) avec pommes de terre aux herbes 28,90 €

In Rotwein geschmortes Rindergulasch mit klassischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons) dazu Kräuterkartoffeln - Auch ohne Speck möglich -E,G
Beef goulash braised in red wine with classic garnish (pearl onion, mushrooms and carrots) plus herb potatoes

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue 11,90 €
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf
Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L

Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes) 19,90 €
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf (max. 2 Personen)
Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée 11,00 €
Vanillecreme mit einer Karamelkruste
Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D

Mousse au chocolat avec chantilly à la vanille sur coulis de cassis 13,90 €
Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D
Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze

Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème 11,00 €
Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne
Vanilla ice cream with cassis liqueur de Bourgogne double cream – D,A,G