

Menu à la carte - à partir de 25.03.2024
Seulement lundi au jeudi - Nur Montag bis Donnerstag

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 €
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 roquette crème d'avocat et oignons rouges marinés Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert auf Rucola Salat mit Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat's cheese, au gratin with herbe honey on rocket salad, 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 Froschenkel 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 €
Saint-Jacques grillées sur une crème de betterave et raifort accompagnés de poireaux aigre doux et poivre rosé Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote-Bete Meerrettich Schmand mit Porree süß sauer und Rosa Pfeffer <i>Fried scallops on beetroot and horseradish sour cream leek sweet sour and pink peppercorns - B,E,G,D</i>	16,90 €
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>	23,50 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre Französische Blutwurst mit Rotweinalpfel, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree <i>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,</i>	25,00 €
---	----------------

- Végan - Salade de lentilles de lePuy à la mâche, riz rouge de Camargue** **23,90 €**
sauce curry, avec aubergines grillées et tomates grillées gratinées
en croûte d'herbes - D,E,G,I
 LePuy Linsen - Feldsalat, roter Reis aus der Camargue mit Paprika-Currysauce
 dazu gegrillte Aubergine und Grilltomate mit Kräuterkruste überbacken
LePuy lentils-lamb's lettuce salad, red rice from the Camargue with paprika-currysauce
grilled eggplant and gratinated grilled tomatoes with a herb crust
- Quiche au fromage de brébis avec épinards et poireaux** **24,90 €**
salade de tomates
et crème sure au citron vert - A,D
 Schafskäse- Lauch- Spinat Quiche dazu Tomatensalat und Limetten Schmand
Quiche with sheep cheese spinach leek quiche with tomato salad
and lime sour cream
- 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 chou pointu et chou-rave au porto, à l'estragon,** **29,90 €**
câpres frites et poivre rose - B,D,E
 Thunfischsteak mit in Portwein gedünsteten Spitzkohl und Kohlrabi, Estragon,
 frittierte Kapern und rosa Pfeffer
 Tuna steak with pointed cabbage and kohlrabi stewed in port wine with tarragon,
 fried capers and pink pepper
- 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
- Joue de bœuf braisée, choucroute au Riesling et pommes de terre sautées** **31,90 €**
 Geschmorte Ochsenbacken dazu Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised ox cheeks with Riesling sauerkraut and fried potatoes -E,G
- Filet de bœuf argentin en sauce cerise au vin rouge,** **38,90 €**
purée de pommes de terre violettes et pois mange-tout
 Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-Kirschsaucе dazu lila Kartoffelpüree
 und Zuckerschoten
Argentinean fillet of beef with red wine -cherry sauce, purple mashed potatoes
and snow peas - D,E
- Râble de lapin aux choux de Bruxelles et pousses d'épinards avec** **27,90 €**
sauce abricot et pommes de terre LaRatte roties
 Kaninchenrücken mit Rosenkohl und Babyblattspinat dazu Aprikosensauce
 und gebratenen laRatte Kartoffeln
Rabbit saddle fillet with Brussels sprouts and baby leaf spinach with Apricot sauce
and roasted LaRatte 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 geschnetzelt 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

« Amour chaude » Tarte au fromage blanc à la crème avec cerises chaudes et glace à la pistache – A,D,H,K **13,90 €**
"Heiße liebe" Käse Sahne Tarte mit heißen Kirschen und Pistazieneis
"Hot love" Creamcheese tart with hot cherries and pistachio ice cream

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce **2,50 €**
Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting

Menu 3 Plats – Freitag, Samstag und Feiertag

Veillez composer votre menu en choisant 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

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

+3,90 €

salade de roquette crème d’avocat et oignons rouges marinés

Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert auf Rucola Salat mit Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln

Goat’s cheese, au gratin with herbe honey on rocket salad, 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

Saint-Jacques grillées sur une crème de betterave et raifort accompagnés poireaux aigre doux et poivre rosé

+5,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote-Bete Meerrettich Schmand mit

Porree süß sauer und Rosa Pfeffer

Fried scallops on beetroot and horseradish sour cream leek sweet sour and pink peppercorns – B,E,G,D

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

+12,50 €

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,
- Végan - Salade de lentilles de lePuy à la mâche, riz rouge de Camargue sauce curry, avec aubergines grillées et tomates grillées gratinées en croûte d'herbes - D,E,G,I*** **45,90 €**
LePuy Linsen - Feldsalat, roter Reis aus der Camargue mit Paprika-Currysauce dazu gegrillte Aubergine und Grilltomate mit Kräuterkruste überbacken
LePuy lentils-lamb's lettuce salad, red rice from the Camargue with paprika-currysauce grilled eggplant and gratinated grilled tomatoes with a herb crust
- Quiche au fromage de brébis avec épinards et poireaux salade de tomates et crème sure au citron vert - A,D*** **46,90 €**
Schafskäse- Lauch- Spinat Quiche dazu Tomatensalat und Limetten Schmand
Quiche with sheep cheese spinach leek quiche with tomato salad and lime sour cream
- 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*** **53,90 €**
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 chou pointu et chou-rave au porto, à l'estragon, câpres frites et poivre rose - B,D,E*** **51,90 €**
Thunfischsteak mit in Portwein gedünsteten Spitzkohl und Kohlrabi, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer
Tuna steak with pointed cabbage and kohlrabi stewed in port wine with tarragon, fried capers and pink pepper
- 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
- Joue de bœuf braisée, choucroute au Riesling et pommes de terre sautées*** **53,90 €**
Geschmorte Ochsenbacken dazu Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised ox cheeks with Riesling sauerkraut and fried potatoes -E,G

Filet de bœuf argentin en sauce cerise au vin rouge, 60,90 €
purée de pommes de terre violettes et pois mange-tout
Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-KirschsaUCE dazu lila Kartoffelpüree
und Zuckerschoten
*Argentinean fillet of beef with red wine -cherry sauce, purple mashed potatoes
and snow peas - D,E*

Rôte de lapin aux choux de Bruxelles et pousses d'épinards avec 49,90 €
sauce abricot et de pommes de terre LaRatte rotie
Kaninchenrücken mit Rosenkohl und Babyblattspinat dazu Aprikosensauce
und gebratenen laRatte Kartoffeln
*Rabbit saddle fillet with Brussels sprouts and baby leaf spinach with Apricot sauce
and roasted LaRatte 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 + 8,90 €
(max. 2 personnes)
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

« Amour chaude » Tarte au fromage blanc à la crème avec +2,90 €
cerises chaudes et glace à la pistache – A,D,H,K
“Heiße liebe” Käse Sahne Tarte mit heißen Kirschen und Pistazieneis
“Hot love” Creamcheese tart with hot cherries and pistachio ice cream

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

<p><i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i> 9,90 € Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i></p>
<p><i>Escargots de Bourgogne persillés</i> 11,90 € 6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i></p>
<p><i>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</i> 11,90 € Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i></p>
<p><i>Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de roquette crème d’avocat et oignons rouges marinés</i> 14,90 € Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert auf Rucola Salat mit Avocado creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat’s cheese, au gratin with herbe honey on rocket salad, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i></p>
<p><i>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées</i> 14,90 € Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i></p>
<p><i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i> 23,50 € Entenstopfleber in Süßwein aus 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></p>

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

<p><i>Quiche au fromage de brebis avec épinards et poireaux salade de tomates et crème sure au citron vert - A,D</i> 24,90 € Schafskäse- Lauch- Spinat Quiche dazu Tomatensalat und Limetten Schmand <i>Quiche with sheep cheese spinach leek quiche with tomato salad and lime sour cream</i></p>
<p><i>Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d’oignons et purée de pommes de terre</i> 25,00 € Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree <i>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,</i></p>
<p><i>Joue de bœuf braisée, choucroute au Riesling et pommes de terre sautées</i> 31,90 € Geschmorte Ochsenbacken dazu Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln <i>Braised ox cheeks with Riesling sauerkraut and fried potatoes -E,G</i></p>

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, Karpfern, 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 chou pointu et chou-rave au porto, à l'estragon, câpres frites et poivre rose – B,D,E **29,90 €**
 Thunfischsteak mit in Portwein gedünsteten Spitzkohl und Kohlrabi, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer
 Tuna steak with pointed cabbage and kohlrabi stewed in port wine with tarragon, fried capers and pink pepper

Bœuf bourguignon – Goulasch de bœuf braisé au vin rouge avec garniture classique (oignons perlés, champignons, carottes et lard) avec pommes de terre aux herbes **28,90 €**
 In Rotwein geschmortes Rindergulasch mit klasisscher Garnitur (Perlzwiebeln, Speck, Karotten, Champignons) dazu Kräuterkartoffeln - Auch ohne Speck möglich -E,G
Beef goulash braised in red wine with classsic garnish (pearl onion, mushrooms, carotts and bacon) 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 cassi **13,90 €**
 Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D
 Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze

Glace à la vanille avec liquer 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

« Amour chaude » Tarte au fromage blanc à la crème avec cerises chaudes et glace à la pistache – A,D,H,K **13,90 €**
 "Heiße liebe" Käse Sahne Tarte mit heißen Kirschen und Pistazieneis
"Hot love" Creamcheese tart with hot cherries and pistachio ice cream