

Menu à la carte - à partir de 18.04.2023
Du dimanche au jeudi - Sonntag 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 gratinée 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 rouge marinées et petit pains grillées Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	12,90 €
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 €
Tartare de saumon à la salade de betterave rouge et raifort Lachstatar mit Rote Beete - Meerrettich Salat <i>Salmon tartare with beetroot and horseradish salad - G,B,E,D</i>	14,90 €
Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast 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>	22,50 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre*** **23,00 €**
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,
- Lasagne végétalien avec asperges verde accompagné de crème au poivrons*** **23,90 €**
Vegane Lasagne mit grünem Spargel und Paprikacreme
Vegan lasagna with green asparagus and pepper cream – D,E
- Cocotte de pommes de terre Laratte et champignons gratinée avec raclette et légumes au four (panais, carottes, romanesco, radicchio) végétarien – D,E,G*** **24,90 €**
Vegetarischer Auflauf - LaRatte Kartoffeln und Champignons mit Raclettekäse gratiniert dazu Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Romanesco, Radicchio)
Vegetarian casserole with LaRatte potatoes and mushrooms au gratin with raclette cheese served with roasted vegetables (parsnip, carrots, romanesco, radicchio)
- Tartare de filet de boeuf (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*** **28,90 €**
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
- Dorade entière rôtie avec salade de pommes de terre à la provençale et salade de concombre à l'aneth – B,E,L,M*** **27,90 €**
Ganze gebratene Dorade mit provenzalischem Kartoffelsalat und Gurken-Dill Salat
Whole fried sea bream with Provençale potato salad and cucumber dill salad
- 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
- Jarret d'agneau braisé au jus de romarin avec crème de petits pois et ragoût de poireaux aux coings - E,G,L*** **33,90 €**
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarin-Jus an Erbsencreme und Quitten-Lauch Ragout
Braised lamb knuckle in rosemary jus with pea cream and quince leek ragout
- Filet de bœuf argentin en sauce sauce aux échalotes au vin rouge, légumes au four (panais, carottes, romanesco, radicchio) gratin de pommes de terre*** **36,90 €**
Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-Echalottensauce mit Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Romanesco, Radicchio) dazu Kartoffelgratin
Argentinean fillet of beef in red wine shallot sauce with roasted vegetables (parsnip, carrots, romanesco, radicchio) and potato gratin - D,G,E,H

***Médallions de selle veau en sauce estragon au porto blanc avec
purée de célerie et asperges vertes*** **32,90 €**
 Kalbsrücken-Medaillons in weißer Portwein-Estragonsauce dazu
 Selleriepüree und grünem Spargel
*Veal medallions with tarragon-white port sauce and with celery puree
 and green asparagus – L,M,I*

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

***Suprême de poulet avec purée de pommes de terre et carottes au beurre
(avec une sauce, sur demande)*** **15,90 €**
 Maishähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Buttermöhren,
 auf Wunsch auch mit Sauce
*Chicken Breast, corn-fed, with mashed potatoes and butter carrots
 - with sauce on request – D*

Spaghetti en sauce tomate avec fromage de parmesan **9,90 €**
 Spagethi mit Tomatensauce und Parmesankäse
Spagethi 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

Fondant au chocolat sur coulis de cassis et glace à la vanille **13,90 €**

Fondant au chocolate an Cassiscouli und Vanilleeis

*Fondant Chocolat – Chocolate mousse on black currant glaze
and vanilla ice-cream - A,D,I,J,*

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

Tarte aux pommes et aux amandes avec crème à la vanille **13,90 €**

et salade de fruits - D, A

Mandel Apfel Tarte mit Vanille Sahne und Obstsalat

*Almond apple tarte with vanilla cream and fruit salad
and vanilla 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 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

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 gratinée 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 rouge marinées et petit pains grillées

+1,90 €

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote 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

Tartare de saumon à la salade de betterave rouge et raifort

+3,90 €

Lachstartar mit Rote Beete - Meerrettich Salat

Salmon tartare with beetroot and horseradish salad - G,B,E,D

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

+11,50 €

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

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre*** **45,00 €**
 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,
- Lasagne végétalien avec asperges verde accompagné de crème au poivrons*** **45,90 €**
 Vegane Lasagne mit grünem Spargel und Paprikacreme
Vegan lasagna with green asparagus and pepper cream – D,E
- Cocotte de pommes de terre Laratte et champignons gratinée avec raclette et légumes au four (panais, carottes, romanesco, radicchio) végétarien – D,E,G*** **46,90 €**
 Vegetarischer Auflauf - LaRatte Kartoffeln und Champignons mit Raclettekäse gratiniert dazu Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Romanesco, Radicchio)
Vegetarian casserole with LaRatte potatoes and mushrooms au gratin with raclette cheese served with roasted vegetables (parsnip, carrots, romanesco, radicchio)
- Tartare de filet de boeuf (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*** **52,00 €**
 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
- Dorade entière rôtie avec salade de pommes de terre à la provençale et salade de concombre à l'aneth – B,E,L,M*** **49,90 €**
 Ganze gebratene Dorade mit provenzalischem Kartoffelsalat und Gurken-Dill Salat
Whole fried sea bream with Provençale potato salad and cucumber dill salad
- 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
- Jarret d'agneau braisé au jus de romarin avec crème de petits pois et ragoût de poireaux aux coings - E,G,L*** **55,90 €**
 Geschmorte Lammhaxe in Rosmarin-Jus an Erbsencreme und Quitten-Lauch Ragout
Braised lamb knuckle in rosemary jus with pea cream and quince leek ragout
- Filet de bœuf argentin en sauce sauce aux échalotes au vin rouge, légumes au four (panais, carottes, romanesco, radicchio) gratin de pommes de terre*** **58,90 €**
 Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-Echalottensauce mit Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Romanesco, Radicchio) dazu Kartoffelgratin
Argentinean fillet of beef in red wine shallot sauce with roasted vegetables (parsnip, carrots, romanesco, radicchio) and potato gratin - D,G,E,H

Médallions de selle veau en sauce estragon au porto blanc avec purée de célerie et asperges vertes **54,90 €**
 Kalbsrücken-Medaillons in weißer Portwein-Estragonsauce dazu
 Selleriepüree und grünem Spargel
Veal medallions with tarragon-white port sauce and with celery puree and green asparagus – L,M,I

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

Fondant au chocolat sur coulis de cassis et glace à la vanille **+2,90 €**
 Fondant au chocolate an Cassiscouli und Vanilleeis
Fondant Chocolat – Chocolate mousse on black currant glaze and vanilla ice-cream - A,D,I,J,

Glace à la vanille avec liquer 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

Tarte aux pommes et aux amandes avec crème à la vanille et salade de fruits - D, A **+2,90 €**
 Mandel Apfel Tarte mit Vanille Sahne und Obstsalat
Almond apple tarte with vanilla cream and fruit salad and vanilla ice-cream

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