

**Menu à la carte –
du mardi au samedi à partir du 19.07.2024**

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 €
Escargots de Bourgogne persillés 6 Weinbergsschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	9,90 €
Gazpacho - soupe de légumes froide avec croûtons et basilic Kalte Gemüsesuppe mit Croutons und Basilikum – I,J <i>Cold vegetable soup with basil and croutons</i>	9,90 €
Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D <i>Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream</i>	13,90 €
Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés Ziegenkäse mit Kräuterhonig 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 €
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
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,*
- Légumes de pois chiches, épinards en feuilles et tomates avec
fromage de brebis avec riz basmati*** **23,90 €**
Kichererbsen, Blattspinat Tomaten Gemüse mit Schafskäse dazu Basmatireis
auch vegan (ohne Schafskäse) möglich - D
Chickpeas, leaf spinach and tomatoes with feta cheese and basmati rice
- Agneau avec son jus accompagné de haricots verts aux oignons,
tomates cerise au four et pommes de terre risolées – E,G*** **27,90 €**
Lammhüfte mit seinem Jus dazu grüne Bohnen mit Zwiebeln,
Kirschtomaten aus dem Ofen und Risolee Kartoffeln
*Lamb shank with its jus accompanied by green beans with onions,
cherry tomatoes from the oven and risolee potatoes*
- Steak de thon avec épinards en feuilles, asperges vertes et tomates cerises
mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et
pommes de terre vapeur – B,D,E*** **29,90 €**
Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Blattspinat
und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, Salzkartoffeln
*Tuna steak with 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'*** **24,90 €**
Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klassischer 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*
- Steak de bœuf argentin avec sauce à la moutarde, ratatouille
et pommes de terre risole*** **28,90 €**
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Senfsauce dazu Ratatouille und Risoleekartoffeln
Argentinean beef steak with mustard sauce, ratatouille and rissole potatoes - D,E
- Râble de lapin avec sauce à l'estragon, brocolis, carottes et éclats d'amandes
et purée de pommes de terre*** **27,90 €**
Kaninchenrücken in Estragonsauce dazu Brokkoli mit Möhren und Mandelsplitter
und Kartoffelpüree – D,K
*Saddle of rabbit in tarragon sauce with broccoli, carrots almond slivers
and risolé potatoes*

Desserts / Nachspeisen / Desserts

<i>Crème brûlée</i>	11,00 €
Vanillecreme mit einer Karamelkruste <i>Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D</i>	
<i>Mousse au chocolat avec chantilly à la vanille sur coulis de cassis</i>	13,90 €
Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D <i>Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze</i>	
<i>Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème</i>	11,00 €
Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne <i>Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G</i>	
<i>Fraises fraîches avec glace à la fraise et chantilly</i>	13,90 €
FrISChe Erdbeeren mit Erdbeereis dazu Schlagsahne <i>Fresh strawberries with strawberry ice cream and whipped cream – D,A,G</i>	

Fromages / Käse / Cheese

<i>Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue</i>	11,90 €
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf <i>Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L</i>	
<i>Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)</i>	19,90 €
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf (max. 2 Personen) <i>Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L</i>	

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

<i>Spaghetti en sauce tomate avec fromage de parmesan</i>	11,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesankäse <i>Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese – I,D,E</i>	

Menue Chez Maurice 1 à 39,90€

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon 'Chez Maurice'

Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice'

Chef's salad of mixed greens - L

oder

Escargots de Bourgogne persillés

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter

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

oder

Gazpacho - soupe de légumes froide avec croûtons et basilic

Kalte Gemüsesuppe mit Croutons und Basilikum – I,J

Cold vegetable soup with basil and croutons

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons

purée de pommes de terre

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,

oder

Légumes de pois chiches, épinards en feuilles et tomates avec

fromage de brebis avec riz basmati - D

Kichererbsen, Blattspinat Tomaten Gemüse mit Schafskäse dazu basmatireis

auch vegan (ohne Schafskäse) möglich

Chickpeas, leaf spinach and tomatoes with feta cheese and basmati rice

oder

Coq au vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klassischer 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

Fromages / Käse / Cheese/ Desserts / Nachspeisen

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

oder

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste

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

oder

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

Menue Chez Maurice 2 à 49,90€

Entrées / Vorspeisen / Starters

Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert

Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D

Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream

oder

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

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*

oder

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

Gänserrillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot

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

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

**Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomates cerises
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*

oder

**Steak de bœuf argentin avec sauce à la moutarde, ratatouille
et pommes de terre risole**

Argentinisches Rinderhüftsteak mit Senfsauce dazu Ratatouille und Risoleekartoffeln

Argentinean beef steak with mustard sauce, ratatouille and rissole potatoes - D,E,L

oder

**Râble de lapin avec sauce à l'estragon, brocolis, carottes et éclats d'amandes
et purée de pommes de terre – D,K**

Kaninchenrücken in Estragonsauce dazu Brokkoli mit Möhren und Mandelsplitter
an Kartoffelpüree

*Saddle of rabbit in tarragon sauce with broccoli, carrots almond slivers
and mashed potatoes*

Fromages /Käse /Cheese Desserts /Nachspeisen

Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue

Käseplatte 3 Sorten und Feigensenf Cheese platter – with fig mustard - -2,D,G,K,L

oder

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

Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D

Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze

oder

Fraises fraîches avec glace à la fraise et chantilly

Frische Erdbeeren mit Erdbeereis dazu Schlagsahne

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

Le Bistro

<i>Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes avec du baguette</i>	6,90 €
Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz mit Brot – I,J <i>Olives from Kalamat without stone black and green with bread</i>	
<i>Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</i>	9,90 €
Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch <i>Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep's cheese</i>	
<i>Brochette de suprême de poularde (ca. 100gr) à la moutarde et baguette</i>	8,90 €
Gegrillte Maispoulardenbrust am Spieß dazu Senf und Brot – I,J,L <i>Skewer of chicken supreme with mustard and bread</i>	
<i>Brochette de Bœuf argentin (ca. 100gr) à la moutarde et baguette</i>	13,90 €
Argentinischer Rindfleischspieß dazu Senf und Brot – I,J,L <i>Argentinian beef skewer with mustard and bread</i>	
<i>Rôti de boeuf argentin avec sauce tartare et baguette</i>	11,90 €
Argentinisches Roastbeef mit Remoulade und Baguette - B, A, L <i>Argentinian roast beef with remoulade and baguette</i>	
<i>Tomate au four farcie de riz basmati et fromage de brebis avec sauce tomate et crème sure au citrom vert</i>	8,90 €
Gebackene Tomate gefüllt mit Basmatireis und Schafskäse dazu Tomatensauce und Limettenschmand - D <i>Baked tomato filled with rice and feta cheese served with tomato sauce and lime sour cream</i>	
<i>½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée</i>	9,90 €
½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert <i>½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese</i>	
<i>2 Stück Merguez – saucisses d'agneau à la moutarde et baguette</i>	8,90 €
2 Stück Merguez – Lambratwürste mit Senf - L <i>2 Stück Merguez – Lamb sausages with mustard</i>	

Le Bistro – Menu

À partir de 2 personnes 29,90 par personne

Ab 2 Personen 29,90€ pro Person

For 2 persons 29,90 per person

Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes

Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz – I,J

Olives from Kalamat without stone black and green

***Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux,
fromage de brebis - D,J,A,I***

Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch

Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep's cheese

Brochette de suprême de poularde (ca. 100gr) à la moutarde

Gegrillte Maispouardenbrust am Spieß dazu Senf – I,J,L

Skewer of chicken supreme with mustard

Brochette de Bœuf argentin (ca. 100gr) à la moutarde

Argentinischer Rindfleischspieß dazu Senf – I,J,L

Argentinian beef skewer with mustard

Rôti de boeuf argentin avec sauce tartare et baguette

Argentinisches Roastbeef mit Remoulade - B, A, L

Argentinian roast beef with remoulade

***Tomate au four farcie de riz basmati et fromage de brebis avec
sauce tomate et crème sure au citrom vert***

Gebackene Tomate gefüllt mit Basmatireis und Schafskäse

dazu Tomatensauce und Limettenschmand - D

*Baked tomato filled with rice and feta cheese served with
tomato sauce and lime sour cream*

½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée

½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert

½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese

2 Stück Merguez – saucisses d'agneau à la moutarde

2 Stück Merguez – Lambratwürste mit Senf - L

2 Stück Merguez – Lamb sausages with mustard