

Valentinstag Menü

am 14.02.2019

Amuse-bouches

Entrées

Kaninchenfarce mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne in kusprigem Teigmantel

oder

Tartar von Thunfisch-Mango und Passionsfrucht mit jus aus Miso-vinaigrette

Plats Principaux

Gefüllte Wachtel (hohl ausgelöst, ohne Knochen) mit Morcheln und Pfifferlingen in seinem Jus dazu Kartoffeln, Champignons und Gemüse in der Pfanne gebraten

oder

Meerbarbenfilet und Krustentiere (Crevette, Langusten und Jakobsmuscheln) dazu Tomatentarte mit Oliventapenade

Dessert

Crêpes suzette – Crepes mit Orangensauce flambiert mit Grand Marnier

oder

Omelette Norvégienne- flambierte Eistorte

Fromages

Käsevariation

*Das 5 Gang Menü kostet 49,00 € pro Person
eine Vorspeise, ein Hauptgang, ein Dessert jeweils zum auswählen.*

Am Valentinstag servieren wir ausschließlich das Valentinstagsmenü

Entrées / Vorspeisen / Starters

- Poireau en gelée de Sauvignon accompagné d'un œuf croquant*** **9,90 €**
Porree in Weissweingelee dazu Ei in knusprigem Brickteig
Leek in gelee of white wine(Sauvignon), served with egg in crispy coat - A,D,E,G,H,I,L
- Escargots de Bourgogne persillés*** **8,50 €**
6 Weinbergsschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter
Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N
- Soupe à l'oignon gratinée*** **9,90 €**
Gratinierte Zwiebelsuppe
French onion soup au gratin - 2,5,D,I,J,G
- Steak tartare simple ou en aller-retour Rossini (+6 €), avec salade verte*** **10,50 €**
Steak Tartare natur oder leicht angebraten mit Entenstopfleber (+6€) dazu grüner Salat
Tartar steak raw or briefly seared with Foie Gras (+6 €), with salad - A,G,L
- Assiette de charcuterie*** **12,50 €**
Vorspeisenteller mit Parmaschinken Grand Cru, versch. Salami, Merguez und Cornichons
Platter of starters with Grand Cru Parma ham, assorted salami, Merguez,
French gherkins and olives - 1,2,3,5,6,8,9,10,A,D,E,I,J,L,G
- Salade de chèvre chaud croustillant au thym, miel et pignons de pin*** **12,90 €**
Warmer Ziegenkäse in knusprigen Brickteig mit Thymian, Honig und Pinienkerne
dazu junge Salatblätter mit Vinaigrette
Crispy warm goat's cheese rolls with thyme, honey and roasted pine nuts,
served with tender salad greens - 2,5,8,D,G,H,I,J,L
- Foie gras de canard aux moelleux de Gascogne servi avec une figue au miel et toast maison*** **16,90 €**
Entenstopfleber mit Süßwein aus Gascogne dazu Feige mit Honig und getostetes Brot
Foie Gras de Canard – Duck liver pate with fig in honey and sweet dessert wine
from the Gascogne, and toasted bread - G,I
- Langoustines juste grillées avec poulpe en duo de pistou et ses deux asperges sur un lit de fenouil*** **17,90 €**
Langoustino leicht gegrillt dazu Pulpo in Pesto duo und zweierlei Spargel auf Fenchelbett
Langoustine briefly grilled, and octopus served with provencal sauce,
and duo of asparagus on fennel – C,D,G,H,K,N

D'autres plats sont également disponibles sur commande
(homard, crabe, côte de boeuf, etc.).

Auf Vorbestellung (mind. 1 Woche im Voraus) können wir für Sie auch
ausgefallene Speisen, wie z.B.: Hummer, Krebse oder Côte de Bœuf zubereiten.
Special Dining at Chez Maurice - for exquisite dishes like lobster, crabs or côte de bœuf,
Please make a booking at least a week in advance !

Pour encore plus de choix n'oubliez pas de jeter un œil
à nos offres du jour!
Bitte beachten Sie unsere täglichen Angebote auf der Tafel!
Please check our blackboard for daily specials!

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

<p>Mille-feuille végétarien façon Chez Maurice - Galette de pomme de terre et légumes grillés sur ses tranches de Comté 12 mois – A,D,G,H,I,K,L <i>Vegetarisches Mille-Feuille “Chez Maurice“ Art, gegrilltes Gemüse mit 12 Monate gereiftem Comté, geschichtet im Kartoffelpfannkuchen</i> <i>Vegetarian Galette – French layered potato pancake, with grilled vegetables, and Comté cheese (aged 12 months)</i></p>	17,90 €
<p>Boudin noir sur pommes au vin avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre <i>Französische Blutwurst mit Apfelspalten in Rotwein, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree</i> <i>French Blood Sausage served with apple wedges in red wine, onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,N</i></p>	18,50 €
<p>Blanquette de veau à l'ancienne sur duo de riz en feuille de bananier <i>Kalbsragout nach traditioneller Art auf zweierlei Reis in Bananenblätter</i> <i>Blanquette de veau- French veal ragout with mushrooms, served on duo of rice in banana leaf ring A,D,E,G,I,</i></p>	19,50 €
<p>Dos de cabillaud d'hiver sur sauce Hollandaise, accompagné d'une purée d'Hokkaïdo A,B,D,G,H,K <i>Skreifilet auf Sauce Hollandaise, dazu Hokkaido Kürbis Puree</i> <i>Atlantic cod fish on sauce Hollandaise, served with puree of Hokkaido pumpkin</i></p>	21,90 €
<p>Choucroute Royale aux cinq viandes A,D,E,G L, <i>Elsässisches Sauerkraut mit seinen fünf Schweinfleisch Variationen</i> <i>Choucroute Royale - Braised sauerkraut with potatoes, mixed meats and sausages</i></p>	22,90 €
<p>Souris d'agneau braisée au thym accompagnée d'Aligot de l'Aubrac <i>Lammhaxe in Thymian geschmort, dazu Kartoffelpüree mit geschmolzenem Aligot de l'Aubrac Käse</i> <i>Lamb shank, braised in thyme, served with puree of potatoes in fresh melted cheese of Aligot of Aubrac - D,E,G</i></p>	22,90 €
<p>Entrecôte argentine grillée au foin servie avec une poêlée de champignons et gratin Dauphinois sur sauce béarnaise <i>Argentinisches Entrecôte in Stroh gegrillt, dazu gebratene Pilze und Kartoffelgratin aus dem Dauphiné</i> <i>Entrecote, Argentinian, hay-smoked, served with pan-fried mushrooms and potato gratin Dauphinois – A,D,G,K</i></p>	23,90 €
<p>Magret de canard de Barbarie verjus mi-figue mi-raisin, purée de pommes de terre à la truffe noire et purée d'Hokkaïdo <i>Barbarie Entenbrust rosa gebraten in Feigen-Trauben Sud, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und Hokkaido Kürbis Puree</i> <i>Barbary Duck breast, pink-roasted in fig and grape stock, served with truffled potato-puree, and Hokkaido pumpkin puree – D,E,G,I</i></p>	25,90 €
<p>Filet de boeuf argentin en croûte façon Wellington , sur sauce béarnaise et gratin Dauphinois <i>Argentinisches Rinderfilet im Teigmantel nach Wellington Art, dazu Béarnaise Sauce und Kartoffelgratin aus dem Dauphiné</i> <i>Beef fillet, Argentinian, in crust, style Wellington, served with sauce Bernaise and potato gratin Dauphinois – A,D,E,HI,K</i></p>	29,90 €

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

Pâtes à la sauce tomate, **8,50 €**
Nudel mit Tomatensauce, Pasta with tomato sauce – A,I,J

Purée de pommes de terre avec knack d'Alsace **9,50 €**
Kartoffelpüree mit Wiener, Puree of potatoes with Duroc pork sausages
D,H

Purée de pommes de terre avec steak haché (à cheval +1,50€) **12,50 €**
Rinderhacksteak mit Kartoffelpüree, Puree of potatoes, with minced meat steak
A,D,H

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages **9,90 €**
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr.
Cheese platter - 3 Sorts approx. 120 gr.
2,D,G,K,L

Assiette de 5 fromages **14,90 €**
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr.
Cheese platter - 5 Sorts approx. 200 gr.
2,D,G,K,L

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée avec vanille de Tahiti **8,00 €**
Vanillecreme (Tahitivanille) mit Karamellkruste
Crème brûlée – Cream of vanilla (Tahiti) in caramel crust A,D

***Fondant au chocolat blanc et romarin sur sa compote poire-orange,
éclats de chocolat et menthe*** **8,50 €**
Fondant au chocolat von weisser schokolade und Rosmarin auf Birnen
Orangen-Bunterpfefferkompott, Schokosplitter und Minze
White chocolate fondant, rosemary on pears, orange-butter compote,
and chocolate splitter and mint
A,D,I,J

Tarte tatin, glace vanille et chantilly **9,90 €**
Karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleeis und Schlagsahne
Tarte Tatin, with vanilla ice-cream and whipped cream
A,D,I,J,K