

## *Entrées / Vorspeisen / Starters*

- Escargots de Bourgogne persillés** **8,50 €**  
*6 Weinbergschnecken 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*
- Mousse de crevettes avec avocat croustillant et salade aux herbes** **11,50 €**  
*Shrimpscreme mit knuspriger Avocado an Kräutersalat*  
*Cream of shrimps, with crispy avocado on salad of herbs - A,B,C,D,F,I*
- Chèvre chaud sur salade de mâche avec noix confites et vinaigrette au vinaigre de vin rouge** **12,90 €**  
*Überbackener Ziegenkäse auf Feldsalat mit kandierte Nüssen und Rotweinessigvinaigrette.*  
*Warm grilled goat's cheese on lamb's lettuce salad with candied nuts, and red wine vinaigrette - 2,5,8,A,D,G,H,I,J,L,K*
- Assiette de charcuterie** **14,90 €**  
*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*
- Carpaccio de filet de boeuf mariné au gingembre et à l'ail avec sésame, jus de citron vert, sauce au soja, huile d'olive et huile de sésame** **15,50 €**  
*Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit feingehacktem Ingwer und Knoblauch, Sesam, Limettensaft, Sojasauce, Olivenöl und Sesamöl*  
*Carpaccio of beef fillet, in fine minced ginger and garlic marination, sesame, sweet lime juice, soy sauce, olive and sesame oil - F, M*
- Foie gras de canard aux moelleux de Gascogne servi avec une poire au Pineau de Charentes et toast maison** **16,90 €**  
*Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Pineau de Charentes und getostetes Brot*  
*Foie Gras de Canard – Duck liver pate with poached pear in Pineau de Charentes, and house-made toasted bread - G,I*
- Mini salade romaine à la truffe noire avec vinaigrette au Comté, croûtons et tapenade** **15,90 €**  
*Mini Römersalat mit Schwarzem Trüffel, Comtedressing, Croutons und Oliventapenade*  
*Romaine lettuce salad with black truffles, in Comté cheese dressing, toasted croutons, and tapenade of olives - A,D,L*
- Salade Niçoise** **18,90 €**  
*Gemischter Salat mit gebratenem Thunfisch, Sardellen, Princessbohnen, Paprika, Gurke, Tomaten, oliven, Eier, Pertersilie*  
*Nicoise Salad – mixed green salad with seared tuna, sardines, tender French beans, sweet peppers, cucumber, tomatoes, olives, eggs and parsley - A,B,L*

***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 !*

## **Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses**

- Boudin noir sur pommes croustillantes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre** 18,50 €  
*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,*
- Fougasse aux pois chiche avec purée aux herbes, endive et salade à l'orange** 19,50 €  
*Kichererbsenfladen, Kräuterpaste, Chicorree, Orangensalat*  
*Chickpea bread flans served with herbed Pistou sauce, chicory, and salad of oranges - A,D,I,F,E*
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre violette** 19,90 €  
*Maishähnchen in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur und Kartoffeln*  
*Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, shallots, and blue-violet potatoes -D,A,E*
- Plateau végétarien (version végétalienne également possible)** 22,50 €  
*Vegetarische Variation (auch vegan möglich)*  
*Vegetarian Platter ( also available as Vegan Variation) -A,D,I,J,L*
- Steak d'agneau grillé sur soufflé cuit à la graisse de canard avec galette aux carottes** 22,90 €  
*Pariser Steak von der Lammhüfte, Yorkshire Pudding (Souflée aus Entenfett) an Karottengalette*  
*Lamb Rump, Parisian Style, served with soufflé pastry in duck stock, and galette of carrots - D,B,E,G,M*
- Joue de boeuf braisée avec tarte provençale et fenouil mariné** 23,90 €  
*Geschmorte Ochsenbacke, provenzalische Tarte an mariniertem Fenchel – F,,B,I,D,*  
*Braised cheeks of beef, with provencal Pissaladiere onion tart, and salad of marinated fennel*
- Dorade entière grillée avec salade de flageolets, tuile de graines de courge et jus de mélisse citronelle** 24,50 €  
*- A,B,E,*  
*Ganze gebratene Dorade dazu weisser Bohnensalat, Kürbiskernhippe und Zitronenmellissejus*  
*Whole grilled gilthead bream in stock of lavender balm, served with salad of white beans, and pumpkin seed crisps*
- Magret de canard de Barbarie et son jus sur salade de tomate et fraises avec poireau à la coriandre** 25,90 €  
*Gebratene Barbarie Entenbrust, Tomaten Erdbeersalat, Korianderlauch, Entenjus*  
*Barbary Duck breast, pan-fried pink in its stock, served with leek in cilantro, and tomato strawberry salad – E,G,I*
- Filet de boeuf argentin enrobé de croûte de noix avec pommes de terre la Ratte gratinées et jus à l'ail et à la ciboulette rôtie** 31,90 €  
*Argentinisches Rinderfilet im Wallnusskruste, überbackene La Ratte, Schnittlauch geröstete Knoblauchjus*  
*Beef fillet, Argentinian, in walnut crust and roasted garlic stock, served with oven-baked La Ratte potatoes and chives – A,D,I,E,*

**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!*

***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 €***  
*Pasta mit Tomatensauce*  
*Pasta in tomato sauce – A,I,J*

***Escalope de sùpreme poulet panée, purée de pommes de terre 12,50 €***  
***avec haricots verts et jus de veau***  
*Paniertes Maishähnhchenschnitzel mit Kartoffelpürree,*  
*dunkler Sauce und grünen Bohnen*  
*Cutlet of corn-fed poulard breast in crispy bread crust, with puree*  
*of potatoes, dark sauce and French beans – A,D,I*

***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 15,90 €***  
*Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr.*  
*Cheese platter - 5 Sorts approx. 200 gr.*  
*2,D,G,K,L*

***Desserts / Nachspeisen / Desserts***

***Crème brûlée à la citronnelle et au gingembre 9,50 €***  
*Creme Brullee- Zitronengras – Ingwer*  
*Crème brûlée – Cream of vanilla, lemongrass and ginger, in caramel crust A,D*

***Mousse au chocolat sur coulis de cassis avec croquant au sésame 10,50 €***  
***et glace à la vanille***  
*Mousse au chocolate an cassisouli , Sesamkrokant und Vanilleeis*  
*Mousse au Chocolat – Chocolate mousse on black currant glaze, sesame croquant,*  
*and vanilla ice-cream A,I,J,F*

***Clafoutis de griottines avec glace au chocolat et mirabelles à l'eau de vie 11,90 €***  
*Clafoutis von Griottines, Schokoladeneiscreme und Mirabellen in Schnaps*  
*Morello Cherry clafoutis, cream of chocolate ice-cream, and mirabelle Lorraine*  
*A,D,I,J,K*