

## ***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,G*
- Rillettes de maquereau fumé avec raifort, beetterave rouge, crème fraiche et croûtons*** **10,90 €**  
*Geräucherte Makrelen Rillete, Meerrettich, rote Bete, creme Fraiche und croutons*  
*Smoked mackerel and horseradish rillettes, marinated crème fraiche beetroot and croutons - A,D,E,G,H,I,L,B*
- Tranches de cabillaud marinées au gingembre et à l'ail avec sésame, jus de citron vert, sauce au soja, huile d'holive et huile de sésame*** **11,50 €**  
*Rohe Scheiben vom Kabeljau mariniert mit feingehacktem Ingwer und Knoblauch, Sesam, Limettensaft, Sojasauce, Olivenöl und Sesamöl*  
*French Sashimi – raw sliced codfish with fine minced ginger and garlic, sesame, sweet lime juice, soy sauce, olive and sesame oil – A,G,L,E,M,B*
- 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*
- Terrine de fromage de chèvre et pommes sur son espuma, salade verte et graines de courge*** **12,90 €**  
*Terrine von Ziegenkäse und Apfel an Ziegenkäsespuma, Blattsalat und Kürbiskerne*  
*Terrine of goat's cheese and apple on its creamed mousse, tender salad greens with roasted pumpkin seeds - 2,5,8,A,D,G,H,I,J,L*
- Cuisse de Grenouille grillées, persil et ail*** **14,90 €**  
*Gebratene Froschschenkel mit Petersilie und Knoblauch*  
*Fried frog legs in garlic and parsley- D,I*
- Foie gras de canard aux moelleux de Gascogne servi avec une poire au Colombard et toast maison*** **16,90 €**  
*Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in süßem wein und getostetes Brot*  
*Foie Gras de Canard – Duck liver pate with poached pear in Colombard white wine, and house-made toasted bread - G,I*

***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 knusprigen 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,N*
- Gratin d'endives sur boulettes de lentilles grillées, avec salade aux herbes et graines de tournesol*** 18,90 €  
*Gratinierter Chicorée dazu gebratene Linsenbällchen und Kräuter Sonnenblumenkernsalat*  
*Gratin of chicory in béchamel, with lentil balls, herbed salad and sunflower seeds -A,D,I,J*
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre violette*** 19,90 €  
*Maishähnchen in Weisswein geschmort mit klassischer Garnitur und violetten 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*
- Filet de porc cendré accompagné de riz rouge de Camargue, chou-fleur grillé et sauce Roquefort*** 21,90 €  
*Schweinefilet in Asche Sous vide, Roter Reis und gebratener Blumenkohl. an Roquefortsauce*  
*Fillet of pork coated in ash, sous vide style, with Carmargue red rice, pan-fried cauliflower, and Roquefort sauce - D*
- Plateau végétarien (aussi possible vegan)*** 22,50 €  
*Vegetarische Platte (auch vegan erhältlich)*  
*Vegetarian Platter (also available as Vegan Variation) -A,D,I,J*
- Steak d'agneau sur ragout de haricots blancs avec salade de chou pointu mariné*** 22,90 €  
*Gegrilltes Lammhüftsteak mit weißen Bohnenragout an mariniertem Spitzkohlsalat.*  
*Lamb rump served with white bean ragout, and marinated oxheart cabbage slaw - D,E,G,M*
- Dos de cabillaud d'hiver avec poêlée de pommes de terres, oeuf poché et épinards sautés sur une sauce safranée et vanillée*** 23,50 €  
*A,B,D,G,H,K,C*  
*Skreifilet auf Kartoffelrösti, pochiertes Ei an zerlassenen Spinat und Safran Vanillesauce*  
*Atlantic cod fish on potato rosti, wilted spinach, poached egg, saffron and vanilla sauce*
- Magret de canard de Barbarie dans son jus sur pomme de terre boulangère et poireau au piment*** 25,90 €  
*Barbarie Entenbrust rosa gebraten Boulangere Kartoffeln, Chililauch und Entenjus*  
*Barbary Duck breast, pan-fried pink, served with Boulangere potatoes, spiced spring onions, and duck jus– D,E,G,I*
- Filet de boeuf argentin sauce marchand de vin avec pommes de terre vapeur et trio d'asperges*** 31,90 €  
*Argentinisches Rinderfilet, Petersilienkartoffeln, dreierlei Spargel und Rotwein-Echalottensauce*  
*Beef fillet, Argentinian, in red wine-shallot sauce, served with trio of asparagus and parsley potatoes – A,D,E,HI,K,L*

***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  
avec haricots verte et jus de veau*** **12,50 €**  
*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*** **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*