

***Bitte beachten Sie unser Valentinstagmenü am
14.02.2020***

***Am Valentinstag werden wir keine à la carte Speisen
servieren, sondern nur das Valentinstagmenü !!!***

Valentinstag Menü

Entrées

***Tranches de filet de saumon mariné avec poireau à la vinaigrette, oeuf dur, radis
et tartare de poivrons***

Scheiben vom gebeiztem Lachsfilet, Porree in Vinaigrette, gekochtem Ei, Radieschen und Paprikatatar

***Salade de magret de canard fumé avec coeur d'artichaut rôti, salade frisée et confiture
d'oignons***

Salat von geräucherter Entenbrust mit gebackenem Artischockenherz, Friseesalat und Zwiebelmarmelade

Figue gratinée au Camembert sur mini salade romaine avec tapenade et croûtons

Mit Camembert überbackene Feige auf Mini Römersalat, Oliventapenade und Croutons

Plats Principaux

***Suprême de caille sur noix de St-Jacques avec confit de pleurotes, marrons et
purée de céleri au jus de caille***

Gebratene Wachtelbrust an Jakobsmuscheln, confierte Kräuterseitlinge, Maronen Selleriepüree an Wachteljus

***Filet d'omble de fontaine braisé sur gratin de pommes de terre la Ratte avec
salade de concombre et sauce au beurre d'orange***

Geschmortes Bachsaiblingsfilet an La Ratte Kartoffel Gratin mit Gurkensalat und Orangenbuttersauce

***Crozets poellés sur courge marinée à l'ail et au thym avec sauce au citron
et chips au Comté***

gebr. Crozets (Buchweizennudeln aus den Savoyen) an geschmortem Kürbis, Knoblauch und Thymian Zitronensauce und Comtéchip

Dessert / Fromages

Crème brûlée avec glace à la mangue

Crème brûlée an Mangoeiscreme

Variation de fromages

Käsevariation

Trilogie de chocolat avec fondant au chocolat, glace au chocolat et biscuit au chocolat

Triologie von Schokolade Fondout au chocolate, schokoladeneiscreme, Schokocookie

***Le Menu de la St-Valentin coûte 49.- € par personne, comprenant une entrée, un plat
principal et un dessert au choix***

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

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
- Émulsion claire de tomates avec chips au Comté et laitue*** **10,90 €**
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Comtechip und Blattsalat
White tomato foam soup with Comté Cheese chips, and leaf salad - D,
- Panacotta à la tomate et au basilic sur poire glacée avec salade d'endives et croûtons*** **11,50 €**
Tomaten Basilikum Pannacotta an glasierter Birne dazu Endiviensalat mit Croutons
Tomato basil Panacotta on glazed pear, and salad of chicory with croutons – D,A
- Roquefort gratiné sur salade de mâche avec chutney aux figues et piment et noix confites*** **11,90 €**
Knusprig gebackener Roquefort auf Feldsalat dazu Feigen-Chili Chutney und kandierte Nüsse
Roquefort Cheese, crispy-baked, on lamb's lettuce salad, served with fig-chilli chutney, and candied nuts- D,A,I,K
- Crevettes à l'ail grillées avec purée de patates douces*** **12,90 €**
Gegrillte Knoblauchgarnelen an Süßkartoffelpüree
Grilled garlic schrimps, on puree of sweet potatoes- C,D,
- Roses de filet de saumon mariné avec mousse d'artichaut et salade frisée sur dés de courge douce*** **13,50 €**
Rosen vom gebeiztem Lachsfilet mit Artischockenmousse, Frisseesalat an süßen Kürbiswürfeln
Roses of marinated fillet of salmon with mousse of artichokes, frisée salad on sweet dices of pumpkin – B,D
- Assiette de charcuterie (max. 2 personnes)*** **14,90 €**
Vorspeisenteller mit franz. Schinken, Salami, Merguez und Cornichons
Platter of starters with French ham, assorted salami, Merguez and French gherkins and olives - 1,2,3,5,6,8,9,10,A,D,E,I,J,L,G
- Sashimi de filet de boeuf "chez Maurice" avec jus de Yuzu (agrume japonais)*** **16,90 €**
New Style Sashimi vom Rinderfilet mit Yuzusaft (japanische Zitrusfrucht)
Beef fillet carpaccio of Sashimi in Chez Maurice style, garnished with Yuzu jus (Japan, citrus fruit) - B,M
- Foie gras de canard aux moelleux de Gascogne servi avec une poire au Pineau de Charentes et toast maison*** **17,90 €**
Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Pineau de Charentes und getostetes Brot
Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet wine of the Gascogne served with poached pear in Pineau de Charentes, 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

- Crozets poellés à l'ail et aux oignons frits avec sauce au Comté et chutney de tomates*** **16,50 €**
 Gebr. Buchweizennudel nach Savoier Art mit Knoblauch und Röstzwiebeln an Comtesauce und Tomatenchutney
Crozets de Savoie (buckwheat noodles), pan-fried, with garlic and crispy fried onions, served with Comté cheese sauce and tomato chutney- A,I,J
- 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,
- Casserole de moules avec fromage de chèvre, céleri en branche, poireau, carottes et moutarde de Dijon*** **18,90 €**
 Miesmuscheltopf mit Dijonsenf, Ziegenkäse, Staudensellerie, Lauch und Karotten
Mussels Casserole ; in mustard of Dijon, goat's cheese, celery, leeks and carrots- D,L,C,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
- Loup de mer entier sur écrasée aux herbes avec pommes de terre la Ratte, salade de comcombre à l'aneth et émulsion au safran et au piment d'Espelette*** **22,90 €**
 Wolfsbarsch im ganzen gebraten an zerdrückten Kräuter La Ratte Kartoffeln mit Gurken – Dillsalat mit Safran Poudre Pimentschaum
Whole grilled sea bass on a bed of herbs, La Ratte potatoes with cucumber-dill salad garnished with saffron, and mousse of Piment d'Espelette – B,C,D,I
- Roulade de cerf enrobée de marrons et farcie au raifort, au lard et aux cornichons avec potiron grillé et ragoût de champignons*** **23,90 €**
 Hirschroularde im Maronenmantel gefüllt mit Meerettich, Speck und Cornichons auf gegrilltem Kürbis mit Champignonragout
Venison roulades in chestnut crust, horseradish, bacon and French gherkin filling, served on grilled pumpkin, and ragout of mushrooms – A,E,I,
- Magret de canard aux coings sur risotto d'orge perlé et laitue*** **24,90 €**
 Rosa gebratene Entenbrust a la Quitte auf Perlgraupenrisotto an Blattsalat
Duck breast, pink-roasted, with quince, served with pearl barley risotto and green salad- D
- Paleron de boeuf braisé sur salade de tomate et avocat avec mousseline de pommes de terre*** **24,90 €**
 Geschmorte Rinderschulter auf Avocado – Tomatensalat an gebackenen Kartoffelmousse
Braised shoulder of beef on avocado and tomato salad, served with croquettes of potato mousse D,A,I
- Steak de thon grillé sur purée de betteraves rouges et wasabi avec salade de chou au sésame et jus de kéfir au citron vert*** **27,90 €**
 Gegrilltes Thunfischsteak auf Rote Beete Wasabipürree mit Sesamkrautsalat und Kafirlimonenjus
Grilled steak of tuna on beetroot-wasabi puree, sesame-herb salad, and Kafir lime jus – F,B,E
- Filet de boeuf sur chou rouge au sureau et quenelles de pommes de terre au Pastis*** **29,90 €**
 Gebr. Rinderfilet auf Holunderblütenrotkohl mit Kartoffelknödel an Pastis Jus
Beef fillet, Argentinian, in pastis jus, Elderflowers-red cabbage, served on potato dumplings- A,I

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, **10,50 €**
Pasta mit Tomatensauce
Pasta in tomato sauce– A,I,J

***Escalope de sùpreme poulet panée, purée de pommes de terre
avec haricots verts et jus de veau*** **12,50 €**
Paniertes Maishähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree,
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 (max.2 personnes) **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 avec glace à la cannelle **10,50 €**
Vanillecremebrullee Zimteiscreme
Crème brûlée vanilla, with cinnamon ice-cream– A,D,G

Fondant au chocolat avec crème glacée macadamia et tuile aux amandes **13,90 €**
Fondon au chocolate an Macadamiaeiscreme mit Mandelhippe
Chocolate fondant, on macadamia nut ice-cream with almond crisps– D,A,I

Crumble aux pommes, marrons et cannelle avec crème Chantilly à la mûre **11,90 €**
Apfel Maronen Zimtcrumble mit Brombeersahne
Apple-chestnut-cinnamon crumble, with blackberry cream– G,A,D,I

Les extras: beurre, pain, couvert, **1,50 €**
Extras: Butter, Brot, Gedeck ; extras: butter, bread, place setting