

## *Entrées / Vorspeisen / Starters*

<p><b><i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i></b>            Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’  <i>Chef’s salad of mixed greens</i></p>	<p><i>Petite</i>                      <b>6,90 €</b>  <i>Grande</i>                      <b>11,90 €</b></p>
<p><b><i>Escargots de Bourgogne persillés</i></b>            6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter  <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i></p>	<p><b>8,50 €</b></p>
<p><b><i>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</i></b>            Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton  <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i></p>	<p><b>9,90 €</b></p>
<p><b><i>Tartare de saumon avec crème de citron vert et salade de raifort et betteraves rouges à l’estragon</i></b>            Lachstartar mit Limetten-Creme und Rettich-Rote Beete Salat mit Estragon – B,D,L  <i>Tartare of salmon, served with lime cream, and beetroot-radish salad in estragon.</i></p>	<p><b>12,50 €</b></p>
<p><b><i>Chèvre chaud sur salade de mâche et vinaigrette au vinaigre de vin rouge et moutard à la figue</i></b>            Überbackener Ziegenkäse auf Feldsalat mit Rotweinessigvinaigrette und Feigensenf  <i>Warm grilled goat’s cheese on lamb’s lettuce salad in red wine vinaigrette, served with fig mustard - D,L,5</i></p>	<p><b>12,90 €</b></p>
<p><b><i>Tartare de filet de boeuf argentin (env. 80gr.) avec jaune d’oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons accompagné d’une salade à la vinaigrette</i></b>            Tartar vom argentinischen Rinderfilet (ca.80gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern und Echalotten dazu Salat mit Vinaigrette  <i>Tartar of Argentinian Beef fillet (approx. 80gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots and French gherkins served with salad in vinaigrette – A,B,L</i></p>	<p><b>14,90 €</b></p>
<p><b><i>Cuisses de grenouilles avec sauce au vin blanc, ail et persil sur salade mâche</i></b>            Froschschenkel mit Weißwein-Knoblauch-Petersiliensauce dazu Feldsalat  <i>Frog legs in white wine, parsley and garlic sauce served with Lamb’s lettuce salad - D</i></p>	<p><b>14,90 €</b></p>
<p><b><i>Assiette de charcuterie (max. 2 personnes)</i></b>            Vorspeisenteller mit Parmaschinken Grand Cru, versch. Salami, Merguez und Cornichons  <i>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</i></p>	<p><b>15,90 €</b></p>
<p><b><i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i></b>            Entenstopfleber in Süßwein aus 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</i></p>	<p><b>16,90 €</b></p>

***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***

***Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons  
et purée de pommes de terre*** **19,50 €**

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,*

***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*

***Dorade entière grillée avec pommes de terre 'La Ratte' et  
salade de concombre à l'aneth*** **22,90 €**

Ganze Dorade gebraten dazu La Ratte Kartoffeln und Gurken Dill Salat -B,D,G,E  
*Whole Seabream, panfried, served with La Ratte potatoes and cucumber-dill salad*

***Tartare de filet de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres,  
échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées*** **23,50 €**

*accompagné de salade à la vinaigrette - A,B,L*  
Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern,  
und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette  
*Tartar of Beef fillet (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots  
and French gherkins served on sauteed La Ratte potatoes and salad in vinaigrette*

***Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **23,90 €**

Maishähnchen in Weisswein geschmort mit klasischer 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*

***Dos d'agneau avec sauce bourguignonne au poivre sur tartelette de  
topinambours et pois mange-tout provençaux ,*** **28,90 €**

Gebratener Lammrücken in Burgunder-Pfeffersosse an Topinambur Tarte  
und provenzalischen Zuckerschoten  
*Saddle of lamb in Burgundy peppercorn sauce, served with Jerusalem artichoke  
tarte and provencal sugar-snap peas - G, E*

***Filet de boeuf avec une sauce au Porto, panais glacé et  
gratin de pommes de terre au Roquefort*** **31,90 €**

Rinderfilet in Portwein-Soße an glasierten Pastinaken und Roquefort-Kartoffelgratin  
*Beef fillet in port wine sauce, served on glazed parsnips, and potato au gratin  
with Roquefort cheese - L,D,G,E*

***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 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 poulet panée avec purée de pommes de terre, 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*** **9,90 €**  
Vanillecreme mit einer Karamelkruste  
*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust A,D*

***Fondant au chocolat sur coulis de cassis et glace à la vanille*** **12,90 €**  
Fondant au chocolate an Cassiscouli und Vanilleeis  
*Fondant Chocolate – Chocolate mousse on black currant glaze and vanilla ice-cream A,D,I,J,*

***Colonel – sorbet au citron arrosé de vodka*** **10,50 €**  
Colonel – Zitronensorbeet mit Vodka  
*Colonel – Lemon sorbet with vodka A,G*

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