

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 avec crouton gratinée au Comté** 9,90 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton
French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J
- Saumon mariné sur raifort aux pommes, salade de Bok Choy avec vinaigrette à la tomate et câpres frits** 11,50 €
Gebeizter Lachs mit Apfel-Merrettich und Pak Choi Salat mit Tomatenvinaigrette dazu frittierte Kapern
Salmon - marinated in apple-horseradish, and Pak Choi salad with tomato vinaigrette, served with deep-fried capers - B,D,5
- Chèvre chaud sur salade de mâche et vinaigrette au vinaigre de vin rouge et moutard à la figue** 12,90 €
Überbackener Ziegenkäse auf Feldsalat mit Rotweinessigvinaigrette und Feigensenf
Warm grilled goat's cheese on lamb's lettuce salad in red wine vinaigrette, served with fig mustard - D,L,5
- Tartare de filet de boeuf argentin (env. 80gr.) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons accompagné d'une salade à la vinaigrette** 14,90 €
Tartar vom argentinischen Rinderfilet (ca.80gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern und Echalotten dazu Salat mit Vinaigrette
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
- Assiette de charcuterie (max. 2 personnes)** 15,90 €
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
- Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast** 16,90 €
Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Rotwein und getostetem Brot
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

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 au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre*** **19,50 €**
Französische Blutwurst mit 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,
- 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
- Tartare de filet de boeuf argentin (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées accompagné de salade à la vinaigrette*** **23,50 €**
- A,B,L
Tartar vom argentinischen Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern, und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette
Tartar of Argentinian 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 de cabillaud poêlé sur salade de lentilles "Le Puy" avec jeunes pousses de radis et crème à la ciboulette*** **27,90 €**
-D
Gebratene Kabeljauloins an "Le Puy" Linsensalat mit Radischensprossen dazu Schnittlauchcreme
Cod loins, pan-fried, served with chive cream, and 'Le Puy' lentil salad in radish sprouts
- Carré d'agneau avec sauce au vin rouge, pommes de terre rissolées, tomates cerises et beurre clarifié au romarin*** **29,90 €**
Gebratenes Lammkarree mit Rotweinsauce dazu Risoleekartoffeln und in geklärter Rosmarinbutter gebratene Kirschtomaten
Rack of lamb, served with potatoes Rissole-small, young, peeled potatoes baked in rosemary clarified butter and cherry tomatoes G, E
- Filet de boeuf argentin avec gratin de pommes de terre, haricots verts aux lardons et sauce à la moutarde Pommery*** **32,90 €**
Argentinisches Rinderfilet mit Kartoffelgratin und grüne Bohnen mit Speck dazu Pommery-Senfsauce
Beef fillet, Argentinian in Pommery mustard sauce, served with French beans in bacon, and potato au gratin.– D,E,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 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 Chocolat – 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