

# NOTRE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR  
DE 12H À 13H45 ET DE 19H À 20H45



## CARTE DES METS

### LES ENTREES STARTERS VORPSEISEN

- |  |     |
|--|-----|
| <b>Foie Gras de Canard fait maison, Chutney à l'ananas, Gel d'abricot</b>  | 19€ |
| Homemade duck foie Gras, pineapple chutney, apricot marmalade<br>Hausgemacht Entenleberpastete, Ananas Chutney, Aprikosen Marmelade                  |     |
| <b>Carpaccio de Paleron de Veau, marinade d'agrumes et sauce au Raifort</b>  | 16€ |
| Veal Carpaccio, Citrus Marinade, horseradish Sauce<br>Carpaccio aus Kalbfleisch, Marinade aus Zitrusgewächse und Meerrettichsoße                     |     |
| <b>Salade gourmande autour du canard, Foie poêlé, magrets, copeaux de légumes</b>  | 18€ |
| Gourmet Salad (duck, smoked duck breast, roasted Foie Gras, vegetable Chips)<br>Feinschmeckersalat mit Geflügelfleisch, gebratenes Entenleberpastete |     |
| <b>Salade de saison autour du Saumon, graines de courge grillées</b>   | 17€ |
| Seasonal Salad around salmon, grilled squash seed<br>Salat der Saison mit marinierten Lachs, geröstet Kürbiskernen                                   |     |
| <b>Saint Jacques poêlées, purée de Chou-fleur, sauce au Riesling</b>   | 21€ |
| Seared scallops, mashed Cauliflower, Riesling Sauce<br>Gebratene Jakobsmuscheln, Blumenkohl-Püree, Riesling Soße                                     |     |

Prix nets TTC – Services inclus

[WWW.HOTEL-EUROPE-COLMAR.COM](http://WWW.HOTEL-EUROPE-COLMAR.COM)

# UNSER RESTAURANT EMPFANGT SIE

ALLE MITTAGS UND ABENDS

VON 12 BIS 13.45UHR UND 19 BIS 20H45UHR



## SPEISEKARTE

### LES VIANDES MEAT FLEISCH

- Suprême de Pintade farci aux cèpes, Larme de Carotte jaune, petits légumes** 20€  
Suprême of Guinea Fowl stuffed with ceps mushrooms, yellow carrot, small vegetables  
Gefüllt Perlhuhn mit Steinpilz, Karotten und kleines Gemüse
- Rumsteack d'Agneau Label rouge, Polenta au Thym, Tomate à la provençale** 24€  
Lamb rumsteack « Label Rouge », Polenta with Thyme, Provencal Tomatoes  
Lammfleisch Huft, Polenta, Tomate
- Filet de Boeuf, Pommes Pont-Neuf, légumes de saison, sauce périgourdine** 27€  
Beefcut, French Fries, Foie Gras Sauce  
Rinderfilet, Kartoffeln, Gemüse, Entenleberpastete Soße
- Pièce de Veau farce fine aux Morilles, Pommes grenaille, sauce aux champignons** 22€  
Piece of Veal, Fine Stuffing with Morels, « Grenaille Potatoes », Mushroom Sauce  
Kalbfleisch, Morcheln, Kartoffeln, Pilz Soße
- Bouchée à la Reine fait Maison, Tagliatelles** 23€  
« Vol-au-vent » with Tagliatelles  
Hausgemacht Königin Pastete, Nudeln

Toutes nos viandes sont garanties d'origine européenne.

**FACEBOOK | INSTAGRAM | LINKEDIN**

# OUR RESTAURANT WELCOMES YOU

FOR LUNCH AND DINNER

FROM 12 TO 1.45PM AND 7PM TO 8.45PM



## RESTAURANT MENU

### LES POISSONS FISH FISCH

- Filet de Bar mariné au Safran d'Alsace, Quinoa aux tomates confites, sauce Basilic** 25€  
Bar Fillet marinated in Alsatian Safran, Quinoa with Candied Tomatoes, Basil Sauce  
Mariniert Barschfilet mit Safran, Quinoa, Basilikum Soße
- Gambas et Langoustines, Cannelloni de Légumes, sauce aux Crustacés** 26€  
Prawns and Langoustines, Vegetable Cannelloni, Shellfish Sauce  
Gambas und Langusten, Gemüse Cannelloni, Krustentiere Soße

### LE FROMAGE | CHEESE | KÄSE

- Assiette de trois fromages affinés, salade et accompagnement** 8€  
Plate of 3 cheeses, Salad  
Teller mit 3 Käse

### LE MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU | KINDERMENÜ

2 plats à 15€

- Emincé de volaille, frites OU Pavé de Saumon, tagliatelles – Coupe 2 boules de glace**  
Slide poultry, fries OR Salmon, tagliatelle – Cup of icecream  
Geschnittes Geflügel, Pommes frites ODER Lachsfilet mit Nudeln- Eiskugeln

**NOTRE BAR  
EST OUVERT**

**TOUS LES JOURS DE MIDI A MINUIT**

LES COCKTAILS SONT SERVIS À PARTIR DE 19H



# CARTE DES DESSERTS

## LES DESSERTS DESSERTS NACHTISCH

<b>Café/Thé Gourmand autour du Chocolat</b>	12€
Coffee or Tea and Chocolate Pastries Schlemmer Kaffee/Tee um Schokolade	
<b>Millefeuille revisité aux fruits rouges de saison</b>	9,50€
Millefeuille revisited with seasonal red fruits Blätterteig-Lagen Kuchen mit rote Beeren	
<b>Tartelette Mangue-Passion, Disque de Chocolat</b>	9,50€
Tartlet passion-mango, Chocolate Disc Kleine Torte mit Mango und Maracuja, Schokolade	
<b>Rhubarbe confite à la Vanille, Sorbet Fraise</b>	9,50€
Candied Rhubarb with Vanilla, Strawberry Sorbet Einkocht Rhabarber mit Vanille, Erdbeeren Sorbet	
<b>Assiette de Fruits frais et Sorbets de saison</b>	9,50€
Plate of Fresh Fruits and Seasonal Sorbets Frisches Obst und Sorbets nach Saison	