

Les Entrées Maison

Fischgerichte - Fishes

<p>Les 6 Faux-Escargots au Boeuf et Beurre Maître d'Hôtel <i>Les 6 Nein-Schnecken von Rind und Kräuterbutter</i> <i>The 6 non-Snails of Beef and Garlic Butter</i></p>	<p>9.9€</p>
<p>Foie Gras de Canard français, Pain Grillé <i>Entenlebenpastete, Pain Grillé / French Duck Foie Gras, Pain Grillé</i></p>	<p>20.0€</p>
<p>Pâté en croûte Herrscher, Crudités <i>Fleishpastete von Herrscher, mit salad / Cold Meat Pie from Herrscher, Mixed Salad</i></p>	<p>9.5€</p>

Nos Planchettes à partager

Wurstteller für Zwei- Our Delicatessen Board to share

La Charcuterie 100% Herrscher

19.0€

La Mixte Fromage et Charcuterie

19.0€

Nos Viandes de la Boucherie

Fleischgerichte - Meats

<p>Hot-dog d'Effiloché de Boeuf à la Sauce Maxime, frites <i>Die Burger gezogenes Rindfleisch mit Maximesosse, pommes</i> <i>The Pulled Beef Burger à la Sauce Maxime, french fries</i></p>	<p>22.0€</p>
<p>Steak Tartare 160g haché minute, Frites Version XL 220g à 26€ <i>Rohes Rindertartar, Pommes, Grüner Salat</i> <i>Raw Beef Tartar 160g haché minute, french fries</i></p>	<p>22.0€</p>
<p>Cordon Bleu de Veau, Sauce Champignons de Paris, Pommes Grenailles <i>Kalb Cordon Bleu, Sahnesauce und Pilzen, Bratkartoffeln</i> <i>Veal Cordon Bleu, Cream Sauce and Mushrooms , roasted baby potatoes</i></p>	<p>26.0€</p>
<p>Escalope de Veau, Sauce Champignons de Paris, Spätzelés Maison à la farine bio d'Alsace <i>Kalbsschnitzel, Sahnesauce und Pilzen, Hausgemacht Spätzelés bio / Veal Cutlet, Cream Sauce and Mushrooms, Home Made Organic</i> <i>Spätzelés</i></p>	<p>23.0€</p>
<p>Travers de Porc du Mont Ventoux Caramélises, Légumes de Colmar, Pommes Grenailles <i>Karamellisierte Schweinerippen von Mont Ventoux, pommes</i> <i>Pork Ribs from Mont Ventoux, french fries</i></p>	<p>25.0€</p>

<p>Les Côtes d'Agneau aux herbes de Provinces, Légumes de Colmar, Pommes Grenailles <i>Lammkoteletts mit Kräutern, Gemüse aus Colmar, Bratkartoffeln</i> <i>Lamb Chop with herbs, Vegetables from Colmar, Roasted baby potatoes</i></p>	<p>23.0€</p>
<p>Entrecôte 300g Maturé, Beurre Maître d'Hôtel, Légumes de Colmar, Pommes Grenailles <i>Rind Entrecote 300g, Kräuterbutter, Gemüse aus Colmar, Bratkartoffeln</i> <i>Entrecote 300g matured, Garlic Butter, Vegetables from Colmar, Roasted potatoes</i></p>	<p>30.0€</p>
<p>Filet de Boeuf mûré 200g, Sauce Morilles, Légumes de Colmar, Pommes Grenailles <i>Rind Filet 200g, Morchelsauce, Gemüse aus Colmar, Bratkartoffeln</i> <i>Beef Filet matured 200g, Morels Sauce, Vegetables from Colmar, Roasted potatoes</i></p>	<p>34.0€</p>
<p>La Côte de Boeuf mûré mini 850g pour 2, Légumes de Colmar, Pommes Grenailles (sous disponibilité) <i>Rind Prime Rib 850g für 2, Gemüse aus Colmar, Bratkartoffeln</i> <i>Beef Prime rib matured 850g pour 2, Vegetables from Colmar, Roasted baby potatoes</i></p>	<p>70.0€</p>

Spécialités alsaciennes

Elsässische Spezialitäten - Specialities of Alsace

<p>Les Bouchées à la Reine, Spätzelés Maison à la farine bio d'Alsace <i>Königin Pastete, Hausgemacht Spätzelés bio</i> <i>Puff Pastry with Chicken, Veal, Mushrooms in a creamy Sauce with Home Made Spätzelés</i></p>	<p>23.0€</p>
<p>La Choucroute Colmarienne aux 5 Viandes <i>Die Sauerkraut aus Colmar mit 5 fleisch</i> <i>The "Colmarienne" Sauerkraut with 5 meats</i></p>	<p>23.0€</p>
<p>Feuilleté de Saumon Herrscher, Sauce Riesling, Légumes de Colmar, Pommes Vapeur <i>Lachs im Blätterteig von Herrscher, Gemüse aus Colmar, Salzkartoffeln, Riesling sauce</i> <i>Salmon in Puff Pastry Herrscher, Vegetables from Colmar, steamed potatoes, Riesling Sauce</i></p>	<p>23.0€</p>
<p>Joue de Boeuf au Pinot Noir, Spätzelés Maison à la farine bio d'Alsace <i>Rinderbäckchen, Pinot Noir-Sauce, hausgemachte Spätzle mit Bio-Mehl aus dem Elsass</i> <i>Beef cheek, Pinot Noir sauce, homemade Spätzelés with organic flour from Alsace</i></p>	<p>23.0€</p>

Les Desserts

Nachtische - Desserts

Tarte Maison du Jour	6€
Crème Brûlée Maison à la Vanille bio de Madagascar	6€
Café Gourmand (Assortiment De Douceurs)	7.9€
Le Baba Kougelopf XL au Rhum	8.9€
Le Gâteau au Chocolat façon Opéra	7€
<u>Les Glaces Alsa de Colmar</u> <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Poire, Mirabelle</i>	
Les 2 à 4€ ou 3 boules à 5€	
L'Arrosé 2 boules à 7.5€	