

Restaurant

du **Ladhof**

Carte de Restauration

198 Rue du Ladhof, 68000 Colmar



Famille Steib

Nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

Entrées

Vorspeisen / Starters

Demi-avocat aux crevettes

Halbes avocado mit garnelen /
Half avocado served with shrimps 8,00 €

Assiette de crudités

Rohkost - teller / Raw vegetables plate 7,50 €

Pâté de campagne, crudités

Bauernpastete mit rohkost /
Farmhouse « pâté », served with raw vegetables 7,50 €

Salade vigneronne

Salat nach winzerart /
Winegrower style salad (with savetoy/sausage and swiss cheese) 8,50 €

Salade au chèvre chaud

Salat mit warme ziegenkäse /
Salad with bread and warm goat cheese 8,50 €

Escargots maison, la 1/2 douzaine

Schnecken hausgemacht halbes dutzend /
Homemade snails, half a dozen 8,00 €

Escargots maison, la douzaine

Schnecken hausgemacht das dutzend /
Homemade snails, a dozen 13,50 €



À partir de 19 h

After 7 Pm

Tarte flambée

Flammkuchen / « Flammeküche » 10,00 €

Tarte flambée gratinée

Flammkuchen mit gebratennem käse /
« Flammeküche » with grilled cheese ... 11,00 €

Tarte flambée forestière

Flammkuchen mit pilzen /
« Flammeküche » with mushrooms 12,00 €



Menu enfant

Kinder menu / Kids menu

Jusqu'à 12 ans Bis 12 Jahre / Until 12 years old

Saucisses, frites et glace

Würstchen mit frites, eis / Sausages, fries and ice cream 8,00 €

Escalope de dinde panée, frites et glace

Paniertes schnitzel mit frites, eis /
Crispy breaded turkey escalope, fries and ice cream 9,00 €

Suggestions du chef

Vorschlag von der koch / The chef's suggestion

Plats chauds

Warme gerichte / Warm dishes

BOEUF ORIGINE
FRANCE ET
UNION EUROPÉENNE

Cervelle de veau au beurre et aux câpres, frites, légumes, salade

Kalbshirn mit butter und kappren / Veal's brains with butter and caper, fries, vegetables, salad 14,00 €

Tête de veau vinaigrette

Kalbskopf / Muttonhead with vinaigrette dressing 14,00 €

Rognon de veau à la moutarde, spätzle maison, salade

Kalbsniere mit senf / Veal kidneys in mustard sauce, homemade « spätzle », salad 17,00 €

Escalope de veau panée, frites, légumes, salade

Paniertes kalbsschnitzel / Breaded veal escalope, fries, vegetables, salad 19,00 €

Escalope de veau à la crème, spätzle maison, salade

Kalbs rahmschnitzel / Veal escalope in cream sauce, homemade « spätzle », salad 19,00 €

Escalope de veau cordon bleu, frites, légumes, salade

Kalbsschnitzel « cordon bleu » [schinken und käse] /
Veal escalope « cordon bleu » [breaded with ham and cheese], fries, vegetables, salad 22,00 €

Choucroute garnie

Garniertes sauerkraut / Sauerkraut garnished with meat and sausages 15,50 €

Rumsteak au poivre, frites, salade

Pfeffersteack / Rump steak with pepper sauce, fries, salad 16,00 €

Entrecôte maître d'hôtel, frites, légumes, salade

Entrecote mit kräuterbutter / Rib steak served with parsley butter, fries, vegetables, salad 22,00 €

Filet de boeuf aux échalotes, frites, légumes, salade

Rindsfilet mit schalotten / Filet steak served with shallots, fries, vegetables, salad 25,00 €

Filet de boeuf au poivre vert, frites, légumes, salade

Rindsfilet mit grünem pfeffer / Filet steak served with green pepper, fries, vegetables, salad 25,00 €

Filet de boeuf aux girolles, frites, légumes, salade

Rindsfilet mit pfifferlinge / Filet steak served with chanterelles, fries, vegetables, salad 27,00 €

Poissons et crustacés

Fische und meerfrüchte / Fishes and seafood

Cuisses de grenouilles à la provençale

Froschschenkel «à la provençale» [mit kräutern] /
Frogs' legs served with tomato sauce, herbs and spices 20,00 €

Noix de saint jacques à la crème de ciboulette, nouilles au beurre

Jacobmuscheln mit schnittlauchsahne /
White flesh of scallop served with chives cream, pasta with butter 26,00 €

Filet de sandre au Riesling, nouilles au beurre

Zanderfilet mit Riesling soße / Pikeperch filet in Riesling wine, pasta with butter 22,00 €

Filet de sandre meunière

Zanderfilet «meunière» / Flour-milling pikeperch filet 22,00 €

Filet de sole tropicale aux morilles, nouilles au beurre

Seezungenfilet mit morscheln / Tropical sole filet served with morel, pasta with butter 22,00 €

Fromages

Käse / Cheese

Assiette de fromages Käsesteller / Cheese platter 7,50 €

Portion de fromage Portion käse / Cheese portion 3,50 €

Desserts

Desserts / Dessert

Coupe de glace

Eisbecher / Ice cream bowl 4,80 €

Supplément chantilly

Schlagshane / Whipped cream supplement .. 1,50 €

Parfums :

vanille, café, chocolat, fraise, framboise, citron

Flavours :

Vanilla, coffee, chocolat, strawberry, raspberry, lemon

Suggestions du chef

Vorschlag von der koch /

The chef's suggestion

Chocolat liégeois

Eischocolat / Chocolate ice cream 7,00 €

Café liégeois

Eiscafé / Coffe ice cream 7,00 €

Meringue glacée chantilly

Meringue mit eis und schlagsahne /
Meringue with ice cream and whipped cream 6,50 €

Vacherin glacé

Eistorte / Vacherin
[ice cream with meringue, fruits and whipped cream] 7,00 €

Kougelhopf glacé

Eiskegelhopf / « Kougelhopf » with ice cream 7,50 €

Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurzt

Zitronensorbet mit « Marc de Gewurztraminer » /
Lemon sorbet sprinkled with « Marc de Gewurtz »
[grape marc schnapps] 8,00 €

Sorbet framboise arrosé à la Framboise

Himbeersorbet mit himbeeralkohol / Raspberry
sorbet sprinkled with rasperry schnapps 8,00 €

Fromage blanc au Kirsch et aux myrtilles

Quark mit Kirsch liqueur und heidelbeeren / Pot cheese served
with Kirschwasser [cherry liqueur] and blueberries 6,50 €

Tarte aux fruits maison

Obsttorte hausgermacht / Homemade fruit pie 5,00 €

Savarin au rhum

Savarin in rum / Rum baba 5,00 €

Crème caramel

Karamel pudding / Caramel pudding 5,00 €

Gaufre, glace vanille, chantilly, miel

Waffel vanilleeis und honig /
Waffle, vanilla ice cream, whipped cream, honey 7,00 €

Le fondant au chocolat

Schokolade schmelzend /
Chocolate cake with melting chocolate heart 8,50 €

Irish coffee

Irish coffee 9,00 €