

ONZE BARFAVORIETEN

(Ideaal bij het aperitief of tussendoor)

Cocktail Colmar – 8

Fris met pit! Deze huiscocktail met rum brengt meteen de juiste vibes.

Mocktail Colmar – 8

Ons beroemde, originele huisrecept op basis van sinaasappel- en passievruchtensap, afgewerkt met een romige citroenmousse.

Love Potion – 8

Een frisse en pittige mocktail met rode bessen, afgewerkt met een romig citroenschuim.

Aperol Spritz – 9

De Italiaanse klassieker: Aperol, bubbels, bruiswater en sinaasappel. Heerlijk verfrissend.

Mojito / Virgin Mojito – 9

De Cubaanse klassieker met limoen, munt en rietsuiker. Al dan niet met rum.

Mojito Aardbei / Virgin Mojito Aardbei – 9

Extra fruitige twist: munt, limoen en aardbei. Zomers tot de laatste slok.

Kir – 5

Witte wijn met een scheutje crème de cassis. Tijdloos, zacht en elegant fruitig.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Bitterzoete klassieker met kruidige citrustonen. Puur of met sinaasappelsap.

Gin & tonic

Bombay Sapphire met Royal Bliss tonic – 11
Hendrick's met Royal Bliss tonic – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (glas) – 7 / (75 cl) – 25

Fris en feestelijk. Met fijne bubbels en aroma's van bloemen en citrus.

Sinaasappelsap – 4

Witte Martini – 5

Tawny Offley porto – 5

William Lawson's whisky – 6

Karmeliet (33 cl) – 4.5

Complex tripelbier, gebrouwen met drie granen. Zacht, kruidig en licht fruitig.

Karmeliet 0.0 (33 cl) – 4.5

Alle kenmerken van een Karmeliet, maar dan zonder alcohol.

Duvel (33 cl) – 4.5

Sterk blond bier met een droge smaak, fijne bitterheid en stevige schuimkraag.

La Chouffe (33 cl) – 4.5

Blond bier met fruitige toetsen, lichte kruidigheid en een subtiel hoparoma.

Omer (33 cl) – 4.5

Evenwichtig blond bier met volmoutige body, lichte fruitigheid en edele hopbitterheid.

Oude Kaap (75 cl) – 14

Chenin Blanc, witte wijn uit Zuid-Afrika.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Montagne-Saint-Émilion, Franse rode wijn.

ONZE FORMULES

(Slim genieten zonder zorgen)

2 Gangen

2-gangenmenu naar keuze

Seizoensbuffet of Dessertenbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Drankenbuffet

32

Exclusief supplementen

3 Gangen

3-gangenmenu naar keuze

Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Drankenbuffet

37

Exclusief supplementen

All-in

Alles erop en eraan – voor de échte genietters

Aperitief naar keuze
Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Koffie of Thee
Drankenbuffet

47

Exclusief supplementen

Kids

Voor kleine eters met grote honger (én goesting in dessert!)

Hoofdgerecht naar keuze
Kipfilet gepaneerd met cornflakes
Cheeseburger
Balletjes in tomatensaus (7 stuks)
Gepaneerde visfilets
Juniorportie spareribs
Seizoensbuffet als hoofdgerecht
Dessertenbuffet
Drankenbuffet
Geschenk

12

Tot 12 jaar

ONZE COLMAR-KLASSIEKERS

(Drankenbuffet altijd inbegrepen)

Spareribs Colmar à volonté – 27

Zeg niet zomaar ribs – deze zijn à volonté. En Colmar-style. Natuur of met onze Colmar BBQ-saus.

Rundsteak (180 gr) – 28

Sappig stukje Belgisch witblauw rundsvlees, vol natuurlijke smaak. Geserveerd met een saus naar keuze – puur, klassiek en altijd vers van de grill.

Carpaccio van rund – 25

Ter plaatse vers gesneden, royaal belegd met rucola, pestodressing en schilfers van Grana Padano. Een echte klassieker – fris, fijn en vol smaak.

Colmar Burger (rund of krokante kip) – 22

Ga voor een sappige rundsburger (met krokante bacon en gesmolten cheddar), of kies onze crunchy chicken burger (malse kipfilet gepaneerd met cornflakes). Beide geserveerd met rucola, tomaat, rode ui en onze huisgemaakte Colmar burgersaus. Liever XXL? Voeg een extra burger toe voor +4.

Maredsous Burger – 22

Sappige rundsburger met romige Maredsouskaas, krokante bacon en huisgemaakte burgersaus. Een echte Belgische favoriet.

Gegratineerd witloof met ham en kaassaus – 26

Malse witloofrolletjes met ham, gratineerd in een romige kaassaus. Een heerlijke Belgische klassieker.

Stoverij van varkenswangen – 25

Zacht, smeuïg en vol smaak. Onze varkenswangetjes worden traag gestoofd in een Leffe-saus zoals alleen onze keuken die maakt. Thuiskomen, op een bord.

Huisgemaakte vol-au-vent – 25

Onze klassieke vol-au-vent is rijk gevuld met kip, balletjes en champignons. Met liefde bereid volgens familierecept.

Zalm uit de oven met champagne en bieslooksaus – 26

Perfect gegaarde zalm uit de oven met een romige champagne-bieslooksaus, geserveerd met een smeuïge stoemp van knolselder en pompoen.

Quiche met prei, gekonfijte pompoen, geitenkaas en walnoten – 21

Huisgemaakte quiche, geserveerd met een frisse salade. Een vegetarisch gerecht vol herfstsmaken.

Seizoensbuffet à volonté – 23

Zin in véél lekkers? Kies voor ons seizoensbuffet als hoofdgerecht en combineer naar smaak met een bijgerecht voor dat tikkeltje extra.

Kies je inbegrepen side dish

Frietjes • Krokettjes • Aardappel in de schil • Puree van het seizoen (Extra portie + 1)

Kies je saus

Béarnaise • Peperroom • Champignonsaus • Sjalottensaus
Huisgemaakt met liefde, volgens familierecept • (Extra portie +2)

Formule maximum 2 uur, 1 menukeuze per tafel – BTW en dienst inbegrepen – Drankenbuffet t.w.v. 2,50.
Restaurants Colmar heeft het recht om preventief in te grijpen bij overmatige consumptie van alcoholische dranken.
Let op: samenstelling van gerechten kan veranderen.
Product van Belgische oorsprong

Scan voor allergeneninfo.
Menu geldig van vrijdagavond t.e.m. zondag en op feestdagen.
Eén rekening per tafel.

