

Saint Nicolas
— HÔTEL ★★ RIQUEWIHR —



Pour commencer ...
Vorspeisen / Starters

Soupe à l'oignon <i>Zwiebelsuppe / Onion soup</i>	9,00 €
Terrine de bœuf aux légumes, façon « Presskopf » <i>Rinder und Gemüse Terrine / Beef terrine like a « Presskopf »</i>	10,00 €
Escargots à l'Alsacienne (x6) <i>Schnecken mit Knoblauch Butter / Snails with garlic butter</i>	10,80 €
Quiche Lorraine <i>Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)</i> <i>Local tart with diced bacon and fresh cream</i>	Petite 11,50 € Grande 16,00 €

Entrée en plat unique : supplément de 4,50 €
Vorspeise als Einzelgericht: Aufpreis von 4,50 €
Starter as a single dish: supplement of €4.50

Pour les vrais Manalas (jusqu'à 10 ans)
(Kinderteller ; Children's special)

Knacks & frites à 10,00€

Tva intracommunautaire : FR 62800403891 | Siret : 800 403 891 00016 | APE : 5510Z
2 rue Saint-Nicolas, 68340 Riquewihr | +33 3 89 49 01 51 | contact@hotel-st-nicolas.com



Hôtel Saint Nicolas

www.hotel-st-nicolas.com

Saint Nicolas

HÔTEL ★★ RIQUEWIHR



En PLAT, Les INCONTOURNABLES régionaux Hauptgerichte / Main dishes

Odorant gratin de Munster (avec ou sans lardons!) <i>Kartoffelgratin mit Münsterkäse überbacken</i> <i>Potatoes cooked in the oven, topped with Munster cheese</i>	<i>(20 minutes de preparation)</i>	17,00 €
CHOUROUTE RIQUEWIHRIENNE (La Choucroute VERTE) <i>Choux crémé, infusion d'herbes, saucisses fumées à l'oie et au canard, Saucisse pistachée et lard fumé</i> <i>Sauerkraut nach Riquewihrer Art, Kraut gegart in Kräutersahne, Räucherwurst von Gansund Ente, Wurst mit Pistazien und Räucherspeck</i> <i>Creamy choucroute, fresh herbs, goose and duck sausages, pistachio sausage, bacon.</i>		18,00 €
Cuisse de canard confite, pommes sautées <i>Entenkeulen-Confit, Bratkartoffeln</i> <i>Duck leg confit, sautéed potatoes</i>		18,00 €
Joues de Porc au Riesling, spätzle <i>Schweinebäckchen in Rieslingsoße und spaetzle</i> <i>Pork cheek cooked in Riesling, spaetzle</i>		21,50 €
Sauté de sanglier aux girolles, spätzle <i>Wildschwein, Pfifferling-Sauce, spätzle</i> <i>Wild boar, chanterelles sauce, spätzle</i>		23,00 €
Jarret de Porc braisé, 500g sur l'os, sur lit de choucroute <i>Geschmorte Schweinshaxe / Pork leg served on choucroute cabbage</i>	<i>(20 minutes de preparation)</i>	23,00 €

Nos viandes sont d'origine France, Allemagne et Pays Bas

Tva intracommunautaire : FR 62800403891 | Siret : 800 403 891 00016 | APE : 5510Z
2 rue Saint-Nicolas, 68340 Riquewihir | +33 3 89 49 01 51 | contact@hotel-st-nicolas.com



Hôtel Saint Nicolas

www.hotel-st-nicolas.com

Saint Nicolas

HÔTEL ★★ RIQUEWIHR



..et pour terminer : Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster <i>Münsterkäse / Munster Cheese</i>	7,50 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat, chantilly)	8,00 €
Tarte du jour <i>Tageskuchen / Tart of the day</i>	8,00 €
Crème brûlée à la fleur d'Oranger <i>Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)</i>	8,50 €
Sorbet arrosé <i>Sorbet mit Branntwein übergossen / Sorbet watered with local alcohol</i>	8,50 €
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer (*) <i>Eis Kougelhopf / Iced Kougelhopf</i>	8,50 €
Terrine au chocolat, spéculoos, sauce caramel au beurre salé <i>Schokoladen und speculoos-Terrine / Chocolate and speculoos terrine</i>	8,50 €

Ou...pour se terminer (4cl): (Absacker- Digestifs)

Alcools blancs (Maison Fritsch)	6,00 €
Marc de Bourgogne, Vieille Prune	6,80 €
Irish Coffee ou Café Alsacien	15,00 €

Tva intracommunautaire : FR 62800403891 | Siret : 800 403 891 00016 | APE : 5510Z

2 rue Saint-Nicolas, 68340 Riquewihr | +33 3 89 49 01 51 | contact@hotel-st-nicolas.com



Hôtel Saint Nicolas

www.hotel-st-nicolas.com