Saint Nicolas
HÔTEL ★★★ RIQUEWIHR

Manala
Restaurant Winstub

Pour commencer …

Vorspeisen / Starters

Soupe à l'oignon *Zwiebelsuppe / Onion soup*	**9,70 €**
Assiette de crudités *Rohkostsalat / Mixed raw vegetables salad*	**9,80 €**
Terrine de campagne (*) *Bauernterrine / Country pork terrine*	**11,90 €**
Tarte à l'oignon *Zwiebelkuchen / Onion tart*	**12,20 €**
Escargots à l'Alsacienne (x6) *Schnecken mit Knoblauchbutter / Snails with garlic butter*	**12,80 €**

Notre coup de cœur à 19,00 €

Unsere Empfehlung / Our favourite

Foie gras poêlé au vinaigre de Xérès sur pain d'épices

Gebratene Entenstopfleber mit Sherryessig auf Lebkuchen

Pan-fried foie gras with sherry vinegar on gingerbread

Entrée en plat unique : supplément de 5,00 €

Vorspeise als Einzelgericht : Aufpreis von 5,00 €

Starter served as a main course : 5,00 € supplement

Pour les vrais Manalas (jusqu'à 12 ans)

(Kinderteller / Children's special)

Spätzle à la crème et aux lardons

Spätzle mit Rahm und Speck / Spätzle with cream and bacon

12,00 €

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

Manala
Restaurant Winstub

En plat, les incontournables régionaux

Hauptgerichte / Main dishes

Odorant gratin de pommes de terre au Munster, salade (plat végétarien) **17,90 €**
Kartoffelgratin mit Münsterkäse, Salat (Vegetarisch)
Potato gratin with Munster cheese, salad (Veggie)

Lasagnes, salade verte **18,50 €**
Lasagne mit grünem Salat / Lasagne with green salad

Joues de porc au Riesling, spätzle **23,50 €**
Schweinebäckchen in Rieslingsoße und Spätzle
Pork cheeks in Riesling sauce, spätzle

Cuisse de canard confite, pommes sautées, salade **23,90 €**
Confierte Entenkeule, Bratkartoffeln, Salat
Duck leg confit, sautéed potatoes, salad

CHOUCROUTE RIQUEWIHRIENNE (La Choucroute VERTE) **24,00 €**
Choux crémé, infusion d'herbes, saucisses fumées à l'oie et au canard, Saucisse pistachée et lard fumé
Sauerkraut nach Riquewihrer Art, in Kräutersahne gegart, geräucherte Gans- und Entenwurst, Pistazienwurst und Räucherspeck
Creamy Alsatian sauerkraut with herbs, smoked goose and duck sausages, pistachio sausage and smoked bacon

Civet de sanglier, spätzle, chou rouge **24,90 €**
Wildschweinragout mit Spätzle und Rotkohl
Wild boar stew with spätzle and red cabbage

Jarret de Porc braisé, env. 500g sur l'os, sur lit de choucroute et pommes sautées **25,50 €**
Geschmorte Schweinshaxe, ca. 500 g mit Knochen, auf Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised pork knuckle, approx. 500 g bone-in, served with sauerkraut and sautéed potatoes

Nos viandes sont d'origine France, Allemagne et Pays Bas
Unser Fleisch stammt aus Frankreich, Deutschland und den Niederlanden
Our meat comes from France, Germany and the Netherlands.

Nous vous remercions de bien vouloir commander au minimum un plat principal par personne.
We kindly ask each guest to order at least one main course.
Wir bitten jeden Gast, mindestens ein Hauptgericht zu bestellen.

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

Manala
Restaurant Winstub

LA CHOUCROUTE VERTE 24,00 €



Vous ne la trouverez nulle part ailleurs !

Diese Spezialität gibt es nur in Riquewihr

You'll only find this speciality in Riquewihr

Choux crémé, infusion d'herbes, saucisses fumées à l'oie et au canard, saucisse pistachée et lard fumé

Sauerkraut nach Riquewihrer Art, in Kräutersahne gegart, geräucherte Gans- und Entenwurst, Pistazienwurst und Räucherspeck.

Creamy Alsatian sauerkraut with herbs, smoked goose and duck sausages, pistachio sausage and smoked bacon

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

Manala
Restaurant Winstub

Nos tartes flambées

Unsere Flammkuchen / Our Flammekueche

À l'apéritif ou en entrée, nos tartes flambées peuvent être dégustées à partager.
En plat principal, merci de prévoir au minimum une tarte flambée par personne.

Zum Aperitif oder als Vorspeise können unsere Flammkuchen auch zum Teilen bestellt werden.
Als Hauptgericht gilt: mindestens ein Flammkuchen pro Person.

For an aperitif or starter, our flammekueche may also be ordered to share.
When ordered as a main course, please allow at least one flammekueche per person.

Traditionnelle (crème, lardons, oignons)	***14,00 €***
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	
Cream, bacon, onions	
Gratinée (crème, lardons, oignons, Emmental)	***14,80 €***
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Emmental	
Cream, bacon, onions, Emmental	
Forestière (crème, lardons, oignons, champignons, Emmental)	***15,80 €***
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Pilze, Emmental	
Cream, bacon, onions, mushrooms, Emmental	
Au Munster (crème, lardons, oignons, Munster)	***15,80 €***
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Munsterkäse	
Cream, bacon, onions, Munster cheese	

Sans lardons sur demande pour les végétariens
Ohne Speck auf Anfrage für Vegetarier
Bacon can be omitted on request for vegetarians

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

Manala
Restaurant Winstub

Les desserts :

Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster Münsterkäse / Munster cheese	**7,90 €**
Tarte au fromage blanc Käsekuchen mit Quark / Alsatian fromage blanc tart	**8,30 €**
Mousse au chocolat Schokoladenmousse / Chocolate mousse	**8,80 €**
Crème brûlée à la fleur d'Oranger Crème brûlée mit Orangenblütenaroma / Orange blossom crème brûlée	**8,90 €**
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer (*) Geeister Kougelhopf / Iced Kougelhopf	**8,90 €**
Sorbet arrosé, au choix : - Citron arrosé Marc d'Alsace - Fraise arrosé Framboise Sorbet mit Branntwein übergossen / Sorbet with Alsatian fruit brandy	**9,40 €**
Glace pistache arrosée Alisier Pistazieneis mit Elsbeerbrand / Pistachio ice cream with wild service tree brandy	**9,90 €**

Digestifs (2cl)

Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle, Quetsche, Poire, Coing Domaine Fritsch à Riquewihr	**7,00 €**
Alisier Domaine Mittnacht-Klack à Riquewihr	**7,30 €**
Vieille Prune (Massenez)	**8,00 €**
Framboise Sauvage (Massenez)	**8,00 €**
Whisky du moment	**8,00 €**
Café Alsacien	**15,00 €**
Irish Coffee	**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