Manala

Restaurant – Winstub

Pour commencer …

Vorspeisen / Starters

Soupe de légumes *Gemüsesuppe / Vegetables soup*	***6,00 €***
Terrine de gibier(*) *Wildterrine / Game paté*	***6,80 €***
Cassolette d'escargots à la crème d'ail *Feinschmecker-Schneckenpfännchen in Knoblauchsoße* *Snails served in a creamy garlic sauce*	***8,80 €***
Terrine de foie gras à l'Armagnac *Entenleber / Foie-Gras*	***18,50 €***

	En entrée	En plat
Salade vigneronne *Elsässer Wurstsalat (mit Wurst und Käse)* *Alsacian salad : cervelas sausage and cheese*	***8,90 €***	***13,00 €***
Belle quiche Lorraine *Herzhafte Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)* *Local tart with diced bacon and fresh cream*	***9,00 €***	***14,00 €***
Tourte de la vallée (*) *(La recette de "Mireille", comme au "Gaertelsrain")* *Fleischpastete im Blätterteigmantel / Meat pie*	***9,00 €***	***14,00 €***

Pour les vrais Manalas : knacks & frites à 8,00€

Kinderteller : Wiener Würstchen mit Pommes frites

Children's menu: Alsacian sausage with french fries

Les entrées servies en plat unique sont majorées de 4€

hotelsaintnicolas@orange.fr
www.hotel-st-nicolas.com
Hôtel Saint Nicolas
Tél : +33 3 89 49 01 51
Fax : +33 3 89 49 04 36

© Saint Nicolas - Conception : Tangram Graphic Box

Manala
Restaurant – Winstub

En PLAT, c'est plus sérieux !
Hauptgerichte / Main dishes

Joues de Porc au Riesling, frites — **18,00 €**
Schweinebäckchen in Rieslingsoße und Pommes frites
Pork cheek cooked in Riesling, french fries

Civet de cerf, spaetzle maison — **18,00€**
Hirschragout mit hausgemachten Spätzle
Doe stew and alsacian noodles

Saumon au beurre blanc, riz et légumes — **18,00€**
Lachs, weisse Buttersauce, reis und Gemüse
Salmon, white butter sauce, rice and vegetables

Bouchée à la Reine, spaetzle maison — **19,00 €**
Königinpastete mit hausgemachten Spätzle
Vol-au-vent Puff-pastry case, alsacian noodles

Filet de bœuf, sauce Pinot Noir, pommes sautées — **22,00 €**
Rinderfilet mit Pinot Noir Soße, mit Bratkartoffeln
Beef filet with Pinot Noir sauce, sautéed potatoes

Les INCONTOURNABLES plats régionaux
Regionale Spezialitäten / Regional dishes

Odorant gratin de Munster *(20 minutes de preparation)* — **15,50 €**
Kartoffelgratin mit Münsterkäse überbacken
Potatoes cooked in the oven, topped with Munster cheese

Incontournable Jarret de Porc braisé, 500g sur l'os *(20 minutes de preparation)* — **17,50 €**
Geschmorte Schweinshaxe
Pork leg served on choucroute cabbage, sautées potatoes

Choucroute Traditionnelle aux 5 viandes — **16,50 €**
(Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, jarret, lard, kassler)
Traditionelles Sauerkraut mit Straßburger Wurst, Räucherwurst, Haxe, Speck, Kassler
Traditional Alsacian Choucroute with Strasbourg sausage, smoked sausage, ham, bacon, roast pork

Choucroute RIQUEWIHRIENNE (La Choucroute VERTE) — **16,50 €**
Choux crémé, infusion d'herbes, saucisses fumées à l'oie et au canard, Saucisse pistachée et lard fumé
Sauerkraut nach Riquewihrer Art, Kraut gegart in Kräutersahne, Räucherwurst von Gansund Ente, Wurst mit Pistazien und Räucherspeck
Creamy choucroute, fresh herbs, goose and duck sausages, pistachio sausage, bacon.

hotelsaintnicolas@orange.fr
www.hotel-st-nicolas.com
Hôtel Saint Nicolas
Tél : +33 3 89 49 01 51
Fax : +33 3 89 49 04 36

© Saint Nicolas - Conception : Tangram Graphic Box

Manala
Restaurant – Winstub

..et pour terminer :
Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster — 5,70 €
Münsterkäse / Munster Cheese

Tarte maison — 6,70 €
Hausgemacht Kuchen / Homemade pie

Mousse légère au citron — 6,80 €
Leichte Zitronenmousse / Lemon mousse

Crème brûlée à la fleur d'Oranger — 7,00 €
Crème Brûlée (Orangenblüte)
Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)

Onctueuse terrine au chocolat — 7,00 €
Cremige Schokoladen-Terrine / Chocolate terrine

Sorbet, citron ou fraise, arrosé — 7,00 €
Sorbet mit Branntwein übergossen / Sorbet watered with local alcohol

Vacherin glacé Vanille-Fraise ou Pistache-Chocolat — 7,70 €
Eisiger Vacherin (Erdbeer-Vanille oder Pistazie-Schokolade)
Iced Vacherin (Strawberry-Vanilla or Pistachio-Chocolate)

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

Alcools blancs (Maison Fritsch) — 4,80 €
Klare Schnäpse

Fine d'Alsace (Maison Dopff au Moulin) — 5,50 €
Edelbrände aus dem Elsaß

Marc de Bourgogne, Vieille Prune, Calvados — 5,90 €
Tresterbrand aus dem Burgund, alter Pflaumenbrand, Calvados

Irish Coffee ou Café Alsacien — 11,00 €
Irish Coffee oder Elsässer Kaffee

© Saint Nicolas - Conception : Tangram Graphic Box

hotelsaintnicolas@orange.fr
www.hotel-st-nicolas.com
Hôtel Saint Nicolas
Tél : +33 3 89 49 01 51
Fax : +33 3 89 49 04 36