



Pour commencer ...
Vorspeisen / Starters

Potage du moment <i>Tagessuppe / Soup of the day</i>	9,50 €
Assiette de crudités <i>Rohkost Salat / Raw vegetables salad plate</i>	9,50 €
Terrine de campagne (*) <i>Bauernterriner / Country pork terrine</i>	11,80 €
Quiche Lorraine <i>Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)</i> <i>Quiche with onions, diced bacon and fresh cream</i>	12,20 €
Escargots à l'Alsacienne (x6) <i>Schnecken mit Knoblauch Butter / Snails with garlic butter</i>	12,30 €

Notre coup de cœur à 19.00€

Foie gras poêlé au vinaigre de Xérès sur pain d'épices
Gebratene Enteleber / Pan-fried foie gras

Entrée en plat unique : supplément de 5,00€
Vorspeise als Einzelgericht: Aufpreis von 5,00€
Starter as a single dish: supplement of 5.00€

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€



En PLAT, Les INCONTOURNABLES régionaux
Hauptgerichte / Main dishes

Odorant gratin de Munster, salade (plat végétarien) 17,50 €
Kartoffelgratin mit Münsterkäse, Salat (Vegetarisch)
Potato gratin with Munster cheese, salad (Veggie)

Choucroute traditionnelle aux 5 viandes 22,00 €
Traditionelles Sauerkraut (Elsässer Art)
Traditional Alsatian sauerkraut

Cuisse de canard confite, pommes sautées, salade 22,50 €
Entenkeulen-Confit, Bratkartoffeln, Salat
Duck leg confit, sautéed potatoes, salad

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

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, Kraut gegart in Kräutersahne, Räucherwurst von Gansund Ente,
Wurst mit Pistazien und Räucherspeck
Creamy choucroute, fresh herbs, goose and duck sausages, pistachio sausage, bacon

Jarret de Porc braisé, env. 500g sur l'os, sur lit de choucroute et pommes sautées 25,00 €
Geschmorte Schweinshaxe
Pork leg, sauerkraut, sautéed potatoes

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

Nous vous remercions de bien vouloir commander au minimum un plat principal par personne.

Thank you to order at least one main course per person

Saint Nicolas

— HÔTEL ★★★ RIQUEWIHR —



LA CHOUCROUTE VERTE

24,00€



Vous ne la trouverez nulle part ailleurs !

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 Gans und Ente, Wurst mit Pistazien und Räucherspeck

Creamy choucroute, fresh herbs, goose and duck sausages, pistachio sausage, bacon

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

  Hôtel Saint Nicolas | www.hotel-st-nicolas.com



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.
As a main course: minimum one flammekueche per person.**

Traditionnelle (crème, lardons, oignons) 14.00€

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln
Cream, bacon, onions

Gratinée (crème, lardons, oignons, gruyère) 14.80€

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Emmental
Cream, bacon, onions, Emmental

Forestière (crème, oignons, champignons) 15.80€

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Pilze
Cream, bacon, onions, mushrooms

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



Saint Nicolas

— HÔTEL ★★★ RIQUEWIHR —



Les Desserts : Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster <i>Münsterkäse / Munster Cheese</i>	7,80 €
Tarte du moment <i>Tageskuchen / Tart of the day</i>	8,20 €
Mousse au chocolat <i>Schokoladenmousse / Chocolate mousse</i>	8,80 €
Crème brûlée à la fleur d'Oranger <i>Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)</i>	8,80 €
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer (*) <i>Eis Kougelhopf / Iced Kougelhopf</i>	8,80 €
Sorbet arrosé, au choix : - Citron arrosé Marc d'Alsace - Fraise arrosé Framboise <i>Sorbet mit Brantwein übergossen / Sorbet watered with local alcohol</i>	9,30€
Glace pistache arrosée Alisier <i>Pistazie Eis, Elsbeere Schnapps / Pistachio Ice cream, Whitebeam Alcohol</i>	9,80€
Tarte flambée aux pommes, cannelle <i>Flammkuchen mit Apfel und Zimt / Apple and cinnamon flammekueche</i>	15,80€

Digestifs (2cl)

Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle, Quetsche, Poire, Coing <i>Domaine Fritsch à Riquewihr</i>	7,00€
Alisier <i>Domaine Mittnacht-Klack à Riquewihr</i>	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