

Saint Nicolas

— HÔTEL ★★★ RIQUEWIHR —



Pour commencer ... Vorspeisen / Starters

Assiette de crudités <i>Rohkost salat / Vegetables salad</i>	9,50 €
Terrine de porc en gelée façon Presskopf <i>Schweinterrine (Sülze) / Pork terrine (aspic)</i>	11,80 €
Escargots à l'Alsacienne (x6) <i>Schnecken mit Knoblauch Butter / Snails with garlic butter</i>	11,80 €
Salade Vigneronne <i>Elsässer Wurstsalat (mit Wurst und Käse) Alsacian salad : cervelas sausage and cheese</i>	12,20 €
Quiche Lorraine <i>Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen) Quiche with onions, diced bacon and fresh cream</i>	12,20 €

Notre coup de cœur à 18.00€

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)

Bouchée à la reine, spätzle
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



En PLAT, Les INCONTOURNABLES régionaux
Hauptgerichte / Main dishes

Cuisse de canard confite, pommes sautées, salade <i>Entenkeulen-Confit, Bratkartoffeln, Salat</i> <i>Duck leg confit, sautéed potatoes, salad</i>	22,00 €
Joues de porc au Riesling, spätzle <i>Schweinebäckchen in Rieslingsoße und spaetzle</i> <i>Pork cheek cooked in Riesling, spaetzle</i>	23,50 €
CHOUCROUTE RIQUEWIRRIENNE (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,</i> <i>Wurst mit Pistazien und Räucherspeck</i> <i>Creamy choucroute, fresh herbs, goose and duck sausages, pistachio sausage, bacon</i>	24,00 €
Jarret de Porc braisé, env. 500g sur l'os, sur lit de choucroute et pommes sautées <i>Geschmorte Schweinshaxe</i> <i>Pork leg served on choucroute cabbage</i>	24,50 €
Bouchée à la Reine, spätzle <i>Königinpastete, Spätzle</i> <i>Vol-au-vent Puff-pastry case, Spätzle</i>	24,50 €
Choucroute aux poissons (saumon, sandre et rouget) <i>Fisch-Sauerkraut (Lachs, Zander, Rotbarbe)</i> <i>Fish-Choucroute (salmon, zander, red mullet)</i>	28,00 €
Filet de bœuf (sauce forestière ou maître d'hôtel), pommes sautées, salade <i>Rinderfilet, Bratkartoffeln, Salat</i> <i>Beef filet, sautéed potatoes, salad</i>	29,00 €

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 Riquewihr | +33 3 89 49 01 51 | contact@hotel-st-nicolas.com

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

Saint Nicolas

— HÔTEL ★★★ RIQUEWIHR —



Les Desserts : Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster <i>Münsterkäse / Munster Cheese</i>	7,80€
Tarte du jour <i>Tageskuchen / Tart of the day</i>	8,00 €
Mousse framboise <i>Himbeeremousse / Raspberry Mousse</i>	8,00€
Crème brûlée à la fleur d'Oranger <i>Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)</i>	8,80 €
Kougelhoppf glacé au Marc de Gewurztraminer (*) <i>Eis Kougelhoppf / Iced Kougelhoppf</i>	8,80 €
Terrine au chocolat, spéculoos, sauce caramel au beurre salé <i>Schokoladen und speculoos-Terrine / Chocolate and speculoos terrine</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€