



Pour commencer ...
Vorspeisen / Starters

Tomates-Mozzarella <i>Tomaten und Mozzarella / Tomatoes and Mozzarella</i>	8,20 €
Terrine de bœuf aux légumes, façon « Presskopf » <i>Rinder und Gemüse Terrine / Beef terrine like a « Presskopf »</i>	9,50 €
Salade vigneronne <i>Elsässer Wurstsalat (mit Wurst und Käse) / Alsacian salad : cervelas sausage and cheese</i>	10,20 €
Quiche Lorraine <i>Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen) Local tart with diced bacon and fresh cream</i>	10,20 €
Tourte Vigneronne (*) <i>Fleischpastete im Blätterteigmantel / Meat pie</i>	10,20 €
Escargots à l'Alsacienne (x6) <i>Schnecken mit Knoblauch Butter / Snails with garlic butter</i>	10,50 €
Assiette Gourmande <i>(Gésiers confits, foie gras, magret de canard fumé, saumon fumé, croûtons) (Salat mit Muskelmagen, Enteleber, geräucherte Entenbrust, Räucherlachs, Croutons) (Salad with gizzards, foie gras, smoked duck breast, smoked salmon, croutons)</i>	14,00 €

Notre coup de cœur à 10.50€

Foie gras poêlé sur pain d'épices
Gebratene Enteleber / Pan-fried foie gras

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

Knacks & frites à 9,00€
Ou
Steack haché & frites à 9,00€





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

Cuisse de canard confite, pommes sautées <i>Entenkeulen-Confit, Bratkartoffeln</i> <i>Duck leg confit, sautéed potatoes</i>	17,00 €
Carpaccio de bœuf, frites, salade <i>Carpaccio vom Rind mit Pommes und Salat</i> <i>Beef Carpaccio with french fries and salad</i>	17,00 €
Filet de saumon, sauce citron, riz pilaf au curry <i>Lachs, Zitronensauce, Curry Reis</i> <i>Salmon, lemon sauce, curry rice</i>	21,50€
Tartare de bœuf, frites, salade <i>Rindertatar mit Pommes und Salat</i> <i>Beef tartare with french fries and salad</i>	22,00 €
Filet de bœuf, sauce Pinot Noir <u>ou</u> beurre Maître d'Hôtel, frites, salade <i>Rinderfilet mit Spätburgunder Soße <u>oder</u> Kräuter Butter, Pommes, Salat</i> <i>Beef filet with Pinot Noir sauce <u>or</u> garlic butter, french fries and salad</i>	28,00 €

Les INCONTOURNABLES plats régionaux

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>	17,00 €
Joues de Porc au Riesling, spaetzle <i>Schweinebäckchen in Rieslingsoße und spaetzle</i> <i>Pork cheek cooked in Riesling, spaetzle</i>	21,50 €
Choucroute aux poissons (saumon, sandre et rouget) <i>Fisch-Sauerkraut (Lachs, Zander, Rotbarbe)</i> <i>Fish-Choucroute (salmon, zander, red mullet)</i>	22,00 €
Jarret de Porc braisé, 500g sur l'os, sur lit de choucroute (20 minutes de preparation) <i>Geschmorte Schweinshaxe / Pork leg served on choucroute cabbage</i>	22,00 €
Bouchée à la Reine, nouilles fraîches <i>Königinpastete mit Pasta / Vol-au-vent Puff-pastry case, pasta</i>	22,00 €

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



LA CHOUCROUTE VERTE

17,00€



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



..et pour terminer :
Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster 7,00 €
Münsterkäse / Munster Cheese

Dame Blanche (glace vanille, chocolat, chantilly) 7,50€

Tarte du jour 8,00 €
Tageskuchen / Tart of the day

Mousse framboise 8,00 €
Himbeeremousse / Raspberry Mousse

Crème brûlée à la fleur d'Oranger 8,00 €
Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)

Sorbet arrosé 8,00 €
Sorbet mit Branntwein übergossen / Sorbet watered with local alcohol

Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer (*) 8,00€
Eis Kougelhopf / Iced Kougelhopf

Terrine au chocolat, spéculoos, sauce caramel au beurre salé 8,50 €
Schokoladen und speculoos-Terrine / Chocolate and speculoos terrine

Vacherin glacé Vanille-Fraise ou Pistache-Chocolat 8,50 €
Eisiger Vacherin (Erdbeer-Vanille oder Pistazien-Schokolade)
Iced Vacherin (Strawberry-Vanilla or Pistachio-Chocolate)

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

Alcools blancs (Maison Fritsch) 5,50 €
Fine d'Alsace (Maison Dopff au Moulin) 6,00 €
Marc de Bourgogne, Vieille Prune, Calvados 6,00 €
Irish Coffee ou Café Alsacien 12,50 €