

Saint Nicolas

HÔTEL ★★ RIQUEWIHR



Pour commencer ... Vorspeisen / Starters

Soupe à l'oignon <i>Zwiebelsuppe / Onion soup</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 €
Tarte à l'oignon <i>Zwiebelkuchen / Onion 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€

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



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 €
Filet de saumon, sauce citron, riz pilaf au curry <i>Lachs, Zitronensauce, Curry Reis</i> <i>Salmon, lemon sauce, curry rice</i>	22,00€
Sauté de sanglier aux girolles, spätzle <i>Wildschwein, Pfifferling-Sauce, spätzle</i> <i>Wild boar, chanterelles sauce, spätzle</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 INCONTORNABLES plats régionaux

Odorant gratin de Munster <i>Kartoffelgratin mit Münsterkäse überbacken</i> <i>Potatoes cooked in the oven, topped with Munster cheese</i>	(20 minutes de preparation)	17,00 €
CHOUCROUTE 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 <i>Geschmorte Schweinshaxe / Pork leg served on choucroute cabbage</i>	(20 minutes de preparation)	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

Saint Nicolas
— HÔTEL ★★ RIQUEWIHR —



..et pour terminer :
Nachspeisen / Desserts

Portion de Munster Münsterkäse / Munster Cheese	7,00 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat, chantilly)	7,50€
Tarte du jour Tageskuchen / Tart of the day	8,00 €
Mousse framboise Himbeeremousse / Raspberry Mousse	8,00 €
Crème brûlée à la fleur d'Oranger Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)	8,00 €
Sorbet arrosé Sorbet mit Branntwein übergossen / Sorbet watered with local alcohol	8,00 €
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer (*) Eis Kougelhopf / Iced Kougelhopf	8,00€
Terrine au chocolat, spéculoos, sauce caramel au beurre salé Schokoladen und speculoos-Terrine / Chocolate and speculoos terrine	8,50 €
Vacherin glacé Vanille-Fraise <u>ou</u> Pistache-Chocolat Eisiger Vacherin (Erdbeer-Vanille oder Pistazien-Schokolade) Iced Vacherin (Strawberry-Vanilla or Pistachio-Chocolate)	8,50 €

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 €

