



Brunch du dimanche 29 novembre

Livraison entre 9h00 et 10h00

Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

Vous avez l'air d'apprécier de vous faire chouchouter comme à l'hôtel !!!

Notre première tentative fut un véritable succès, alors nous avons décidé de vous proposer à nouveau notre Brunch du dimanche ! Avec de nouveaux produits...

Nous vous apporterons, chez vous, un plateau petit déjeuner et garantissons la livraison entre 9h et 10h !

Brunch campagnard

La miche de pain aux céréales

2 mini-croissants

1 boule de chinois au chocolat

1 boule de chinois cannelle

Beurre

Confiture maison

Nutella

Salade de fruits

Fromage blanc sur compotée de

fruits rouges

2 Jus de fruits Millat

Mousse de foie de volaille

Rillettes de carpe

Roastbeef de Highland

Jambon cru et cuit

Saucisse de Highland

Salami de Highland

Lard paysan

Munster & Brie

La potion detox du PK

48€50/2pers

Brunch royal

Brunch campagnard

+

Une bouteille de champagne

Charpentier 37cl

63€00/2pers

La livraison est offerte

*Merci de passer la commande
avant samedi midi*

*Renseignements et réservation au
03.89.40.85.30*



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

Nos suggestions des vendredi 27 & samedi 28 novembre

Livraison entre 11h00 et 12h15

A emporter de 11h15 à 12h00

Feuilleté aux morilles	13€50
Foie gras de canard et son chutney + brioche maison	16€50
Le Civet de chevreuil, knoepflés, fruits, chou rouge	19€50
Dos de cabillaud d'Islande sur compotée de potiron cuit à l'étouffée, sauce crémant	22€50
Les filets de carpes frites, pommes allumettes & salade verte, mayonnaise du PK	17€50
Le jarret de porc & knoepflés	16€50
La tarte flambée maison	10€00
La forêt noire	4€50
La terrine de sorbets & son coulis de fruits rouges	5€00
Le tiramisu framboise	5€00

Les pains d'Anita

Le pain	5€00
La brioche	8€00
Le chinois au chocolat ou cannelle	8€00
Confiture	8€50

Le Menu du Vendredi

Potage

Dos de cabillaud d'Islande sur
compotée de potiron cuit à
l'étouffée, sauce crémant

Forêt noire

29€50

Le Menu du Samedi

Escargots à la crème d'ail & persil

Cordon bleu de veau,
Pommes sautées, légumes

Terrine de sorbets
& coulis de fruits rouges

36€50

Un petit retour de satisfaction ou des suggestions seraient top !
Toute l'équipe du PK vous remercie pour votre fidélité et votre soutien!!

La livraison est offerte

Renseignements & réservation au 03.89.40.85.30



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Nos suggestions de vins

Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

Notre sommelier vous propose également une sélection de vins :

En Blancs :

- *Saint Joseph blanc "Ro-Rée" Domaine Chèze 32€*

Un grand vin blanc du nord de la Vallée du Rhône. Issu des cépages marsanne et roussanne. Un nez délicat d'arôme d'acacia, aubépine, jusqu'à des notes mielleuses. Une bouche très onctueuse, souple et ample.

- *Alsace, Pinot Gris "Expression", Paul Buecher 15€50*

Robe jaune claire avec quelques reflets dorés. Notes de fruits secs, puis un beau nez de fleurs et de fruits mûrs (pêche, coing, mirabelle), nuancé du caractère fumé du cépage. Ce pinot gris montre une belle maturité de fruit et une certaine légèreté. La bouche est ample et charpentée, avec des arômes fruités et fumés. Il trouve son équilibre entre gras et nervosité, avec une finale assez généreuse.

Vin certifié Agriculture Biologique

En Rouges :

- *Costières de Nîmes "les Galets Rouges", Chateau Mourgues du Grès 16€*

La Prédominance de la Syrah, complétée de grenache et d'une pointe de Marselan et de mourvèdre. Un nez profond de mûre et de cassis croquant. Une bouche généreuse et gourmande.

Vin certifié Agriculture Biologique

- *Uruguay, "Tannat", Gimenez Mendez 20€50*

Et si on voyageait un peu ?

L'équilibre entre le fruit et l'acidité des tanins est au rendez-vous dans ce vin à la robe couleur rouge foncé. Le nez dévoile des notes de fruits, la cerise noire, mais aussi de chocolat et de cacao torréfié. En bouche, les saveurs fruitées ravissent le palais et sont complétées par une finale épicée.