



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Cuisine entièrement “faite Maison”

Cher Client,

Vous le savez, **notre maison est distinguée par le titre de “Maître Restaurateur”**.

Au-delà d’une garantie de professionnalisme et du contrôle d’état préalable à l’attribution du titre par le préfet du département, notre cahier des charges signale que **l’ensemble de notre carte est “Fait Maison”**

A ce titre le décret sur le “Fait Maison” précise que nous n’avons pas l’obligation d’un affichage plat par plat.

Nous vous souhaitons un excellent appétit et vous remercions de nous honorer de votre attention.

Le décret nous demande également de préciser la définition officielle du fait maison :

Le “Fait Maison” est une cuisine fabriquée dans l’entreprise
à partir de produits bruts.

Suite à ces explications, **nous vous prions votre compréhension et votre indulgence si un produit venait à manquer.**

Les produits identifiés par un chiffre de couleur **rouge** contiennent des allergènes. Consulter la liste en page 8.



tables & auberges
DE FRANCE

LES ENTRÉES

ASSIETTE DE CRUDITÉS 1

8,50 €

PRESSKOPF À L'ALSACIENNE 2

12,70 €

FOIE GRAS DE CANARD EN BALLOTINE
CONFITURE DE POMME & POIRE AUX ÉPICES 3

19,90 €/portion 13,80€ / ½ portion

GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME AIGRE & BLINIS À L'ANETH 4

17,50 €

NOIX DE SAINT-JACQUES CONFITES
& TARTARE D'ALGUES 5

22,50 €

POTAGE DU JOUR 6

5,60 €

RAVIOLES DE HOMARD ET SA BISQUE 7

21,50€

PETITE COCOTTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL & PERSIL 8

15,90 €

FEUILLETÉ AUX MORILLES 9

19,80 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES POISSONS & CRUSTACES

Tous nos poissons sont servis avec une salade verte

DOS DE SANDRE RÔTI, CHIPS DE LARD PAYSAN
BEURRE BLANC AU RIESLING, CHOUCROUTE AU CUMIN
& POMME VAPEUR *10*

24,50 €

DOS DE CABILLAUD SAUVAGE D'ISLANDE CUIT AU NATUREL
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESSENCE DE TRUFFES &
POT POURRI DE LÉGUMES FRITS *11*

26,50 €

POUR LES INCONDITIONNELS DU PK

LES GAMBAS, FAÇON CRÉOLE *12*



26,10 €

CUISSES DE GRENOUILLE, SAUCE RIESLING &
RIZ BASMATI *13*

26,20 €

FILETS DE CARPES FRITES GARNIES *14*

20,90€

UNIQUEMENT DE SEPTEMBRE À AVRIL



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte

FILET MIGNON DE PORC RÔTI EN CROUTE D'HERBES,
POLENTA AU FRUITS SECS & FARANDOLE DE LÉGUMES DU MARCHÉ **15**

POUR DEUX PERSONNES

46,00 €

JARRET DE VEAU À LA MÉNAGÈRE & NOUILLES FINES **16**

POUR DEUX PERSONNES

55,00 €

MAGRET DE CANARD MI-FUMÉ RÔTI
MOUSSE DE LÉGUMES VARIÉS & CROUSTILLANT DE
POMMES RATTES, JUS ACIDULÉ AU THYM **17**

23,60 €

POUR LES INCONDITIONNELS DU PK

JAMBON CHAUD, POMMES ALLUMETTES & SALADE VERTE **18**

18,90 €

CORDON BLEU DE VEAU, POMMES ALLUMETTES **19**

23,50 €

FILET DE BOEUF AUX MORILLES (200 grs)
(NÉ ET ÉLEVÉ EN FRANCE),
POMMES ALLUMETTES & LÉGUMES **20**

32,90 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE



LES MENUS

A l'heure du déjeuner, nous servons
un menu du Marché
du mercredi au vendredi à 19,50€

Nous vous proposons également
Le menu du Chef,
élaboré en fonction de la saison et du marché,
servi du mercredi au samedi à 49,50€

LE MENU RUSTIQUE

SALADE DE FROMAGE *25*

JAMBON CHAUD, POMMES ALLUMETTES
& SALADE VERTE *18*

FLAN CAMEL

27,50€



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE



LE MENU DU TERROIR

PRESSKOPF À L'ALSACIENNE 2

JARRET DE PORC RÔTI, SAUCE AUX CHAMPIGNONS,
KNÖEPFLES 21

LE MUNSTER AFFINÉ À L'ANCIENNE
« MAISON DODIN » 22

LE KOUGELHOPF GLACÉ

37,50 €

LE MENU DES GASTRONOMES EN CULOTTE COURTE (JUSQU'À 12 ANS)

PETITE COCOTTE D'ESCARGOTS A LA CRÈME D'AIL ET PERSIL
(6 PIÈCES) 8

FINGERS DE VOLAILLE & POMMES ALUMETTES
MAYONNAISE ET KETCHUP 23

LE DESSERT DU MOMENT

14,50 €



PK ***

Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LE MENU VÉGAN SANS GLUTEN
& SANS LACTOSE

ASSIETTE DE CRUDITÉS **1**

CURRY DE POMMES DE TERRE
& TOFU AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON **24**

SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE

18,50 €



LE MENU DÉGUSTATION

FOIE GRAS DE CANARD EN BALLOTINE
CONFITURE DE POMME & POIRE AUX ÉPICES **3**

RAVIOLES DE HORMARD ET SA BISQUE **7**

LE GRANITÉ DU MOMENT

MAGRET DE CANARD MI-FUMÉ RÔTI
MOUSSE DE LÉGUMES VARIÉS & CROUSTILLANT DE
POMMES RATTES, JUS ACIDULÉ AU THYM **17**

LA FARANDOLE DE DESSERTS

68,50 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

Les allergènes alimentaires et les produits à base de :

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	PRODUITS LAITIERS	FRUITS À COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
1									X	X		X		
2			X							X		X		
3												X		
4	X		X	X			X					X		
5		X							X			X		
6		X		X			X		X			X		
7	X						X					X		
8							X					X		
9	X						X		X			X		
10				X			X					X		
11				X			X		X			X		
12		X							X			X		
13				X			X					X		
14	X		X	X								X		
15	X						X		X			X		
16	X								X			X		
17	X		X						X			X		
18									X	X		X		
19	X		X				X		X			X		
20							X		X			X		
21	X											X		
22							X					X		
23	X		X						X	X		X		
24						X			X			X		
25							X					X		

