



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

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.
Demandez ce tableau à notre équipe de salle.

Suite au contexte d'inflation exceptionnel que nous traversons actuellement sur les matières premières, l'énergie et la main d'œuvre, nous vous informons que nous avons procédé à un réajustement de nos tarifs et cela dans un minimum vital dans le but de continuer à garder votre Petit Kohlberg ouvert.

Tous les prix : taxe, TVA, service compris

Cuisine entièrement « faite Maison »



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS





Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES ENTRÉES

Samoussa de chèvre et lardons sur lit de salade verte **1**
13,00€

L'assiette de crudités **18**
9,00€

Terrine de lapin **2**
13,50 €

Foie gras de canard,
brioche & chutney **3**
19,00 €/portion 13,50€ / ½ portion

Gravlax de saumon,
sauce à l'ail des ours & blinis à l'aneth **4**
18,00 €

Potage du jour **5**
6,20 €

Petite cocotte d'escargots à la crème d'ail & persil **6**
16,50 €

Feuilleté aux morilles **7**
19,90 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Tous nos poissons sont servis avec une salade verte

Filet de Bar, sauce vierge,
riz blanc **8**
28,80 €

Filets de carpes frites, sans peau & sans arêtes,
Pommes allumettes maison, mayonnaise maison
salade verte de notre maraicher Gasser à Wolschwiller **26**
24,50€

L'INCONTOURNABLE DU PK

Cuisses de grenouille,
sauce riesling & riz **10**
26,80 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte

Jambon chaud, pommes allumettes **11**
19,50 €

Jarret de porc, sauce aux champignons & knoepflés **12**
22,00 €

Cordon bleu de veau,
Pommes allumettes & purée de carottes au cumin **13**
27,00 €

Steak de veau aux chanterelles,
Pommes allumettes & légumes **14**
30,50 €

Filet de bœuf (200 gr), viande française

- Sauce aux morilles **15** 34,50€
- Beurre à l'ail des ours **16** 31,50€

Pommes allumettes & légumes

Provenance des viandes

Bœuf : France

Veau : France

Porc : France

Volaille : France



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 18,00€

LE MENU VÉGAN, SANS GLUTEN

L'assiette de crudités 18

Wok végétarien 19

Salade de fruits frais

24,00 €



LE MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

La bouchée de saumon fumé 20

Nuggets de volaille

Pommes allumettes 21

Mousse au chocolat

13,00 €





Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LE MENU DU TERROIR

Terrine de jambon 23

Jarret de porc rôti, sauce aux champignons,
knoepflés 12

Le munster affiné à l'ancienne
« Maison Dodin » 22

Le kougelhopf glacé
40,00 €

LE MENU PK

Terrine de foie gras de canard,
brioche & chutney 3

Steak de veau aux chanterelles,
pommes allumettes, méli-mélo de légumes 14

Crème brûlée
50,00 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES DESSERTS

Kougelhopf glacé	9,50€
Vacherin nougatine	9,50€
Flan caramel	5,50€
Salade de fruits frais	7,95€
Tarte du jour	6,90€
Pavlova	9,50€
Le Roc Noir (glace vanille, meringue, chantilly, sauce chocolat)	9,50€

*Envie de finir sur une note sucrée, mais plus grande faim,
le PK vous suggère ses petites gourmandises :*

Mousse au chocolat	6,50€
Le café & sa gourmandise	6,50€
Le café caramel liégeois	6,00€

AUTOUR DU CAFÉ

Le café Irish (Whisky)	8,50€
Le café Alsacien (Quetsche)	8,50€
Le café Soupir de Madame (Cointreau)	8,50€



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES COUPES GLACÉES

9,00€

La Coupe Danemark (Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

La Coupe Forêt Noire (Glace vanille, kirsch, chocolat, chantilly & copeaux de chocolat)

La Coupe des îles (sorbets, fruits, chantilly)

LES PARFUMS DE GLACES de la Maison Alba, Artisan glacier :

Vanille - Fraise - Café - Chocolat noir - Kirsch

LES PARFUMS DE SORBETS de la Maison Alba, Artisan glacier :

Citron - Framboise - Passion - Mangue - Pomme

La boule 2,50€

Supplément chantilly maison 1,50€

LES COUPES ARROSÉES

9,00€

La Coupe Marechal (sorbet citron, Marc de Gewurztraminer)

La Coupe Sergent (sorbet framboise, Eau de vie de Framboise)

La coupe Normande (sorbet ananas arrosé au Malibu)

La coupe Général (glace vanille arrosée au Whisky)

La Coupe Café Bailey 's (glace café, Bailey 's & Chantilly)

Tous les prix : taxe, TVA, service compris