



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

La rilette de bœuf de Highland élevé à l'air libre du PK **1**
14,00€

Le méli-mélo de notre maraîcher **2**
10,00€

Le pâté en croûte Richelieu & ses pickles **3**
15,50 €

Foie gras de canard,
brioche & chutney **4**
21,00 €/portion 15,50€ / ½ portion

Le feuille à feuille de gravlax de truite saumonée
à l'orange, avocat, crème de raifort **5**
18,50 €

Potage du jour **6**
8,00 €

Petite cocotte d'escargots à la crème d'ail & persil **7**
16,50 €

Feuilleté aux morilles **8**
20,00 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Tous nos poissons sont servis avec une salade verte

Dos de cabillaud, tombée d'épinards à l'ail,
velouté de choux-fleurs, riz sauvage **9**
28,00 €

Filet d'omble chevalier, purée de céleri,
crème de persil riz sauvage **10**
29,00 €

Filets de carpes frites,
Pommes allumettes maison, mayonnaise maison
salade verte de notre maraicher Gasser à Wolschwiller **11**
25,00€

L'INCONTURNABLE DU PK

Cuisses de grenouille,
sauce riesling & riz **12**
26,80 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte

Jambon chaud cuit au foin, salade de pommes de terre
vinaigrette à la moutarde du PK **13**
20,00 €

Le magret de canard au miel du PK, pommes au four, sauce
aux aïelles, pressé de légumes de saison **14**
27,00 €

Le Cordon bleu de veau au vieux gruyère Suisse,
Pommes allumettes & purée de carottes au cumin **15**
28,00 €

Steak de veau aux chanterelles,
pressé de légumes de saison & pommes allumettes **16**
31,00 €

Tournedos de Filet de bœuf charolais

- Sauce aux morilles **17** 35,00€
 - Beurre à l'ail des ours **18** 32,00€
- Pommes allumettes & légumes

Toutes nos viandes sont de Provenance Française



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 20,50€

LE MENU VÉGAN, SANS GLUTEN



Consommé à la citronnelle
& brunoise de légumes 19

Céleri façon risotto,
mousseline de choux-fleurs

20

Carpaccio d'ananas confit
au gingembre

26,00 €

LE MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

La tartine du boucher 21

Nuggets de volaille,
mousseline de légumes

Pommes allumettes 22

La coupe glacée bambino

13,00 €



LE MENU DU TERROIR

La rilette de bœuf Highland 01

Croustillant de poitrine de porc de Gascon de Raphaël,
mousseline de céleri rave, jus corsé au chorizo de Highland

Pommes allumettes 23

Le kougelhopf glacé 40,00 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LE MENU PK

Le feuille à feuille de gravlax de truite saumonée à l'orange,
avocat, crème de raifort 5

Steak de veau aux chanterelles,
pommes allumettes, pressé de légumes 16

Crème brûlée vanille bourbon

52,00 €

LE MENU DECOUVERTE

Le foie gras de canard, chutney & brioche 4

Dos de cabillaud, tombée d'épinards à l'ail,
velouté de choux-fleurs 9

Tournedos de filet de bœuf Charolais aux morilles,
pommes allumettes, légumes 17

Gratin de fruits de saison, sorbet du moment

78,00 €

Le chariot de fromage de chez Maître Antony 14€50



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES INSTANTS SUCRÉS

Kougelhopf glacé	9,50€
Vacherin nougatine	9,50€
La mousse au chocolat grand-mère, crème vanille	7,50€
Le gratin de fruits de saison, sorbet du moment	10,50€
Tarte du jour	7,00€
Le café gourmand XL	14,50€
Le fondant au chocolat, glace vanille bourbon, sauce caramel	10,50€

AUTOUR DU CAFÉ

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

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