



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

Liebe Kunde,

Wie Sie wissen, **zeichnet sich unser Gasthaus durch den Titel "Maître Restaurateur" aus.**

Durch der Kontrolle des französischen Staat und den Titel der uns von den Präfekten vergeben wurde, zeigt unser Pflichtenheft, dass **unser gesamte Karte hausgemacht ist.**

Das Dekret über "Hausgemachtes" verpflichtet uns nicht das Logo neben jedes Gericht darzustellen.

Wir wünschen Ihnen einen sehr guten Appetit und danken Ihnen für Ihre Acht auf unsere Speise.

Der Erlass fordert uns auch auf, die offizielle Definition von "hausgemacht" zu klären:  
Das "Hausgemachte" ist eine Küche, die im Betrieb aus Rohprodukten hergestellt wird.

Nach diese Erläuterungen **bitten wir Sie verständnisvoll zu sein, falls ein Produkt fehlen würde.**

Produkte, die mit einer **roten** Nummer gekennzeichnet sind, enthalten Allergene. Fragen Sie unser Team nach dieser Tabelle.

***Aufgrund der außergewöhnlichen Inflation, die wir derzeit bei Rohstoffen, Energie und Arbeitskraft erleben, möchten wir Sie darüber informieren, dass wir unsere Preise angepasst haben, und zwar auf ein lebensnotwendiges Minimum mit dem Ziel, Ihren Petit Kohlberg weiterhin offen zu halten.***

Alle Preise: inkl. Steuern, MwSt., Service

Hausgemachte Küche



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS





Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## VORSPEISE

Das Brettchen zum Teilen **1**

16,50 € / Person

Der Herbstsalat ( Wild, Pilze, Obst) **2**

18,50€

Rotbarbensalat mit Zitrusfrüchten **3**

16,50 €

Hausgemachte Entenstopfleber,  
Brioche & Chutney **4**

21,00 €/Portion    15,50€ / ½ Portion

Lachsgravlax nach PK-Art **5**

19,50 €

Gemüsesuppe **6**

8,00 €

Kleiner Schnecken- & Steinpilzkochof  
mit Knoblauch und Petersiliencreme **7**

18,50 €

Die Bauernkruste mit Morcheln **8**

21,00 €



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## FISCHE & SCHALENTIERE

Alle unsere Fische werden mit einem grünen Salat serviert

Steinbuttfilet, Blanquette aus Gemüse & Muscheln **9**  
34,50€

Knuspriger Saibling nach Müllerinart vom Genfersee  
Cocotte Kartoffeln **10**  
30,50 €

Gebratene Karpfenfilets,  
Pommes, Mayonnaise, grüner Salat **11**  
25,00€

## DAS UNUMGÄNGLICHE GERICHT DES PK

Froschschenkel,  
Poulette Sauce & Reis **12**  
27,00 €



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## DAS FLEISCH

**Alle unsere Fleischgerichte werden mit einem grünen Salat serviert**

Warmer Schinken,  
Pommes & Salat **13**  
21,00 €

Entenbrust nach Rossini-Art mit schwarzer Trüffelsauce,  
Pommes dauphines & Gemüse **14**  
32,50 €

Kalbs-Cordon Bleu,  
Pommes & Gemüse **15**  
29,50 €

Kalbssteak mit Pfifferlingen,  
Pommes & Gemüse **16**  
31,00 €

- Charolais-Rinderfilet
- Morchelsauce **17** 35,00€
  - Bärlauchbutter **18** 32,00€
  - Flambierte Pfeffersauce **19** 33,00€

Pommes & Gemüse

**Unser gesamtes Fleisch stammt aus Frankreich.**



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## MENÜS

Zur Mittagszeit servieren wir ein Markt-Menü  
von Mittwoch bis Freitag für 21,50€



### DAS VEGAN GLUTENFREI MENÜ

Melden Sie sich und  
der Chefkoch wird Ihnen  
ein Menü vorschlagen,  
das er zusammengestellt  
hat nach dem Markt

30,00 €

### DAS KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE ALT)

Gemüsesuppe 6

\*\*\*\*

Geflügelschnitzel, Gemüse &  
Knoepfles 22

\*\*\*\*

Karamellpudding

15,00 €



### DAS LANDESMENÜ

Hausgemachter Presskopf & Sauce Gribiche 25

\*\*\*\*

Schweinshaxe mit Pinot Noir-Sauce, Knoepfle 23

\*\*\*\*

Eiscreme-Kougelhopf

42,00 €



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## DAS PK MENÜ

Hausgemachte Entenleber  
& kleiner Salat mit geräucherter Entenbrust 4

\*\*\*\*

Kalbssteak mit Pfifferlingen,  
Spätzle & Gemüse 16

\*\*\*\*

Die Quenelle aus Schokoladenmousse  
& Vanilleeis  
56,00 €

## DAS ENTDECKUNGSMENÜ

Überraschungsmenü,  
das nach der Laune des Küchenchefs zusammengestellt wird  
(nur für den ganzen Tisch möglich)

82,00 €

Unser Sommelier Thomas bietet Ihnen die Formel :  
Weinbegleitung 28€/Pers.



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## DIE SÜSSEN MOMENTE

Der Eiskugelhopf	9,50€
Der Vacherin Nougat	9,50€
Die Schokoladenmousse	8,00€
Die Torte des Tages	7,00€
Der Kaffee und sein Schokoladenkuchen	8,50€
Der Tee und sein Schokoladenkuchen	9,50€
Der Gourmet-Cremant	18,00€
Die gebrannte Creme	8,50€
Der Karamellpudding	7,50€
Der Obstsalat	8,00€

### RUND UM DEN KAFFEE

Der irische Kaffee (Whisky)	10,00€
Der elsässische Kaffee (Quetsche)	10,00€
Der Kaffee Soupir de Madame (Cointreau)	10,00€
Der Lütticher Karamellkaffee	7,00€



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

**Die EISSORTEN von Maison Alba, Artisan glacier :**

Vanille - Erdbeere - Kaffee - Zartbitterschokolade - Kirsch

**Die SORBET von Maison Alba, Artisan glacier :**

Zitrone - Himbeere - Passionsfrucht - Mango – Apfel

Die Kugel 2,50€

Aufpreis für hausgemachte Schlagsahne 2,00€

**DIE EISBECHER 9,50€**

Der Dänemark-Becher (Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne)

Der Schwarzwälder Kirschbecher (Vanilleeis, Kirschwasser,  
Schokolade, Schlagsahne & Schokoladensplitter)

Der Hausbecher (Vanilleeis, Obstsalat, Schlagsahne)

**ALKOHOL EISBECHER 10,50€**

Der Marechal Becher (Zitronensorbet, Marc de Gewurztraminer)

Der Sergent Becher (Himbeersorbet, Eau de vie de Framboise)

Der Normande Becher (Ananassorbet mit Malibu beträufelt)

Der Général Becher (Vanilleeis mit Whisky beträufelt)

Der Kaffee Bailey 's Becher (Kaffee-Eis, Bailey 's & Schlagsahne)

Alle Preise : Steuer, MwSt., Service inklusive