



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.**

*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 - **VORSPEISE** - STARTERS

### La planchette à partager

*Die Platte zum Teilen - Platter to share*

17,00 €/pers

### Le méli-mélo du maraîcher

*Bauernsalat mit buntem Gemüse - The market gardener's mishmash*

12,50 €

### Le bouquet d'asperges et son œuf poché

*Der Spargelstrauß mit pochiertem Ei - The asparagus bouquet with poached egg*

24,50 €

### Foie gras de canard, brioche & chutney

*Entenstopfleber, Brioche & Chutney - Duck foie gras, brioche & chutney*

22,50 € / portion    16,00 € / ½ portion

### Le trio de saumons du Chef

*Dreierlei Lachs nach Art des Chefs - The Chef's trio of salmon*

23,50 €

### Le velouté de légumes

*Cremige Gemüsesuppe - Cream of vegetable soup*

8,50 €

### Les queues de gambas rôties, tartine de Bibalakas

*Gebratene Gambas-Schwänze, Bibalakass-Tartine - Roasted king prawn tails, Bibalakass spread*

22,50 €

### Petite cocotte d'escargots & cèpes, à la crème d'ail & persil

*Kleine Kasserolle mit Schnecken & Steinpilzen, mit Knoblauch-Petersilien-Sahne*

*Small casserole of snails and porcini mushrooms with garlic and parsley cream*

18,50 €

### La croûte aux morilles

*Morchelcroute - Morel crust*

22,00 €



## Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

### LES POISSONS - FISCHE - FISH

Tous nos poissons sont servis avec une salade verte

*Alle unsere Fischgerichte werden mit grünem Salat serviert*

*All our fish are served with a green salad*

**L'omble chevalier rôti, mijoté de légumes aux herbes fraîches**

*Gerösteter Saibling, geschmortes Gemüse mit frischen Kräutern*

*Roasted Arctic char, simmered vegetables with fresh herbs*

34,50 €

**Le bar cuit à basse température sur risotto au crémant d'Alsace**

*Wolfsbarsch bei niedriger Temperatur gegart auf Crémant-d'Alsace-Risotto*

*Sea bass cooked at low temperature on a risotto with Alsace Crémant*

38,50 €

**L'assiette du pêcheur**

*Der Teller des Fischers - The fisherman's plate*

44,50 €

**Filets de truite saumonée façon carpes frites, pommes allumettes, salade verte, mayonnaise**

*Lachsforellenfilets nach Karpfenart frittiert, Pommes & grüner Salat, Mayonnaise*

*Salmon trout fillets fried, in the style of carp, French fries & green salad, mayonnaise*

28,50 €

### LES PLATS DU PK

### DIE GERICHTE DES PKs - THE PK DISHES

**Les grenouilles au Riesling, Nouilles fines**

*Frösche in Riesling, Feine Nudeln - Frogs with Riesling, Fine noodles*

36,50 €

**L'omelette du Chef & sa salade**

*Omelette des Chefs & Salat - Chef's omelette & salad*

22,50 €



# Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## LES VIANDES - FLEISCH - MEAT

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte

*Alle unsere Fleischgerichte werden mit einem grünen Salat serviert*

*All our meats are served with a green salad*

**Jambon chaud, pommes allumettes & salade verte**

*Warmer Schinken, Pommes & grüner Salat - Warm ham, French fries & green salad*

21,00 €

**Steak de veau aux giroles, pommes allumettes & légumes**

*Kalbssteak mit Pfifferlingen, Pommes & Gemüse*

*Veal Steak with chanterelles, French fries & vegetables*

33,00 €

**Filet de bœuf charolais, pommes allumettes & légumes**

*Charolais-Rinderfilet, Pommes & Gemüse*

*Charolais beef fillet, French fries & vegetables*

- **Sauce aux morilles** - *Morchelsauce - Morel sauce* 41,50 €
- **Beurre à l'ail des ours** - *Bärlauchbutter - Wild garlic butter* 38,50 €

**Cordon bleu XXL, pommes allumettes & légumes**

*Cordon Bleu XXL, Pommes & Gemüse - Cordon bleu XXL, French fries & vegetables*

34,50 €

**Pluma Ibérique aux légumes de saison & champignons, Sauce Pinot Noir**

*Ibérico-Pluma mit Saisonales Gemüse & Pilzen, Pinot-Noir-Sauce*

*Iberian pluma with seasonal vegetables & mushrooms, Pinot Noir sauce*

39,50 €

**Mignon de bœuf Stroganoff, spaetzlés**

*Rinderfilet Stroganoff, Spätzle - Beef Stroganoff, spaetzle*

30,50 €

Toutes nos viandes sont de Provenance Française

*Unser gesamtes Fleisch stammt aus Frankreich - All our meats are of French origin*



# Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## LES MENUS - MENÜS - MENUS

A l'heure du déjeuner, nous servons un Menu du Marché du mercredi au vendredi à 24,50 €

*Zur Mittagszeit servieren wir ein Markt-Menü von Mittwoch bis Freitag für 24,50€*

*At lunch time, we serve a Market menu, from Wednesday to Friday at 24,50€*

### LE MENU VEGETARIEN

#### **DAS VEGETARISCHE MENU**

#### **THE VEGETARIAN MENU**

La fricassée d'asperges

*Die Spargelfrikassee - Asparagus fricassée*

\*\*\*\*

Risotto au céleri

*Sellerie-Risotto - Celery risotto*

\*\*\*\*

La tarte du jour

*Kuchen des Tages - Tart of the day*

39,50 €



### LE MENU CULOTTES COURTES

JUSQU'À 12 ANS

#### **DAS KINDERMENÜ BIS 12 JAHRE ALT**

#### **THE KIDS MENU UP TO 12 YEARS OLD**

La salade de carotte

*Karottensalat - Carrot salad*

\*\*\*\*

Les aiguillettes de volaille façon Nugget's, frites

*Geflügelfilet nach Nugget's-Art, Pommes*

*Nugget's style chicken strips, French fries*

\*\*\*\*

La mousse au chocolat

*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*

19,50 €

### LE MENU DU TERROIR

#### **DAS LANDMENÜ - THE REGIONAL MENU**

La croûte aux morilles

*Morchelcroute - Morel crust*

\*\*\*\*

Le jambon chaud maison, Pommes allumettes & salade verte

*Warmer Schinken, Pommes & grüner Salat - Warm ham, French fries & green salad*

\*\*\*\*

Le Kougelhopf glacé

*Der Eiskugelhopf - Iced Kougelhopf*

44,50 €



# Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## LE MENU PK - **DAS PK MENÜ** - **THE PK MENU**

**Foie gras de canard maison, Petite salade de magret fumé & sa pomme**  
*Hausgemachte Entenleber, Kleiner Salat mit geräucherter Entenbrust & Apfel*  
*Home-made duck foie gras, Small salad of smoked duck breast with apple*

\*\*\*\*

**Steak de veau aux girolles, Pommes allumettes & légumes**

*Kalbssteak mit Pfifferlingen, Pommes & Gemüse*  
*Veal steak with chanterelles, French fries & vegetables*

\*\*\*\*

**Le vacherin nougatine & son coulis de fruits rouges**

*Der Vacherin Nougat & sein Coulis aus roten Früchten*  
*Nougatine Vacherin with red fruit coulis*

58,00 €

## LE MENU MER DU CHEF

**DAS MEERESMENÜ DES KÜCHENCHEFS**

**THE CHEF'S SEA MENU**

**Selon arrivage & humeur du Chef**

*Je nach Ankunft & Laune des Küchenchefs - Depending on availability and the Chef's mood*

68,50 €

## LE MENU DE L'ATELIER ET DU VIN

**DAS MENÜ DES WORKSHOPS & DES WEINS**

**THE WORKSHOP AND WINE MENU**

**Menu Surprise avec son jeu de vins**

*(Par souci d'harmonie de service, ce menu est proposé uniquement si tous les convives de la table le choisissent)*

*Überraschungsmenü mit passender Weinbegleitung*

*(Aus Rücksicht auf einen harmonischen Service wird dieses Menü nur angeboten,  
wenn es von allen Gästen am Tisch gewählt wird)*

*Surprise menu with wine pairing*

*(For the sake of a smooth service, this menu is only available if all guests at the table choose it)*

104,50 €



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## LES INSTANTS SUCRÉS

Le kougelhopf glacé	10,50€
Le vacherin nougatine	10,50€
La mousse au chocolat	8,50€
La tarte du jour	7,00€
Le café & son moelleux	13,50€
Le thé & son moelleux	14,50€
Le Crémant gourmand	18,00€
Le flan caramel	7,50€
La salade de fruits	8,00€

### AUTOUR DU CAFÉ

Le café Irish (Whisky)	10,50€
Le café Alsacien (Quetsche)	10,50€
Le café Soupir de Madame (Cointreau)	10,50€
Le café caramel liégeois	8,00€



## Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

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

Vanille – Fraise – Café - Chocolat noir – Kirsch – Pistache

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

Citron - Framboise - Passion - Mangue - Pomme

La boule 3,00€

Supplément chantilly maison 2,50€

### **LES COUPES GLACÉES 9,50€**

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

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

La coupe Maison (glace vanille, salade de fruits, chantilly)

### **LES COUPES ARROSÉES 10,50€**

La Coupe Marechal (sorbet citron, Marc de Gewurztraminer)

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

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