



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 €

Foie gras de canard, brioche & chutney

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

22,50 € / portion 16,00 € / ½ portion

Gravlax de saumon & ses blinis

Gravlax von Lachs & seine Blinis - Salmon gravlax and its blinis

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 à la façon du Chef, pommes vapeur

Saibling nach Art des Küchenchefs, Dampfkartoffeln

Arctic char prepared in the Chef's style, steamed potatoes

34,50 €

Les filets de carpes frites, pommes allumettes, salade verte, mayonnaise

Gebratene Karpfenfilet, Pommes & grüner Salat, Mayonnaise

Fried carp fillets, French fries & green salad, mayonnaise

25,50 €

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 girolles, 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 XL, pommes allumettes & légumes

Cordon Bleu XL, Pommes & Gemüse

Cordon bleu XL, French fries & vegetables

32,50 €

Magret de canard, gnocchis à la romaine & légumes

Entenbrust, römische Gnocchi & Gemüse

Duck breast, Roman-style gnocchi & vegetables

34,50 €

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 VEGETARISCHES MENU

THE VEGETARIAN MENU

Velouté de légumes

Gemüsesamtsuppe - Creamy vegetable soup

Omelette du Chef

Omelett des Küchenchefs – Chef's Omelett

La tarte du jour

Kuchen des Tages - Tart of the day

34,50 €

LE MENU CULOTTES COURTES

JUSQU'À 12 ANS

DAS KINDERMENÜ BIS 12 JAHRE ALT

THE KIDS MENU UP TO 12 YEARS OLD



Velouté de légumes

Gemüsesamtsuppe - Creamy vegetable soup

Escalope de volaille à la crème, knoeplés

Hähnchenschnitzel mit Sahnesauce, Knöpfe

Chicken escalope with cream sauce, spaetzle

Le clown glacé

Der gefrorene Clown – The frozen clown

19,50 €



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 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 Kougelhoppf glacé

Der Eiskugelhoppf - Iced Kougelhoppf

44,50 €



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	8,50€
Le café & son moelleux (20 min d'attente)	13,50€
Le thé & son moelleux (20 min d'attente)	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 (Mirabelle)	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

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

Citron – Framboise – Passion - Mangue - Pomme – Griotte - Limoncello

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)

Les Bulles de Capri (sorbet Limoncello, Prosecco)

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

Tous les prix : taxe, TVA, service compris