



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

Le méli-mélo du maraîcher

Bauernsalat mit buntem Gemüse - The market gardener's mishmash

12,50 €

La planchette à partager

Die Platte zum Teilen - Platter to share

17,00 €/pers

Salade du PK, toast de chèvre et magret de canard fumé

PK-Salat mit Ziegenkäsetoast und geräucherter Entenbrust

PK salad with goat's cheese toast and smoked duck breast

17,50 €

Carpaccio de truite rose, fenouil et betterave rouge marinée

Carpaccio von der Lachsforelle, Fenchel und marinierte Rote Bete

Carpaccio of salmon trout, fennel and marinated beetroot

19,50 €

Foie gras de canard, brioche & chutney

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

22,50 € / portion 16,00 € / ½ portion

Le velouté de légumes

Cremige Gemüsesuppe - Cream of vegetable soup

8,50 €

Ravioles de saison et leur émulsion

Saisonale Ravioli mit feiner Emulsion - Seasonal ravioli with a delicate emulsion

18,50 €

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 €

Le feuilleté aux morilles

Blätterteigpastete mit Morcheln - Puff pastry with morel mushrooms

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

Le poisson du jour à la façon du Chef
Fisch des Tages nach Art des Küchenchefs
Catch of the day prepared in the chef's style
34,50 €

Du 01 mai au 01 septembre, nous proposons
**Les filets de truite saumonée « façon carpes »,
pommes allumettes, salade verte, mayonnaise**
Lachsforellenfilets nach Karpfenart, Pommes & grüner Salat, Mayonnaise
Smoked trout fillets "carp-style", French fries & green salad, mayonnaise
25,50 €

Les grenouilles au Riesling, Nouilles fines
Frösche in Riesling, Feine Nudeln
Frogs with Riesling, Fine noodles
36,50 €



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 €

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

Ravioles de saison, légumes confits et leur émulsion

Saisonale Ravioli mit confiertem Gemüse und feiner Emulsion

Seasonal ravioli with confit vegetables and a delicate emulsion

Risotto aux champignons

Pilzrisotto - Mushroom risotto

La tarte du jour

Kuchen des Tages - Tart of the day

36,50 €

LE MENU CULOTTES COURTES

JUSQU'À 12 ANS

DAS KINDERMENÜ BIS 12 JAHRE ALT

THE KIDS MENU UP TO 12 YEARS OLD



La petite entrée des gastronomes

Kleine Vorspeise der Feinschmecker - Gourmet starter

Le pilon de poulet et ses frites

Hähnchenschenkel mit Pommes frites - Chicken drumstick with French fries

Le dessert de la nounou « Laure »

Dessert von unserer Nanny „Laure“ - Our nanny Laure's dessert

19,50 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

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

Foie gras de canard, brioche & chutney

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

Steak de veau aux girolles, Pommes allumettes & légumes

Kalbssteak mit Pfifferlingen, Pommes & Gemüse

Veal steak with chanterelles, French fries & vegetables

Le dessert du moment

Dessert des Tages - Dessert of the day

58,00 €

LE MENU DU TERROIR

DAS LANDMENÜ - *THE REGIONAL MENU*

Le feuilleté aux morilles

Blätterteigpastete mit Morcheln - Puff pastry with morel mushrooms

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

45,50 €



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 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 petit café glacé liégeois caramel	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