



Chers clients,

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 "Faite Maison"**.

A ce titre, le décret sur le "Fait Maison" précise que nous n'avons pas l'obligation d'un affichage plat par plat.

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'oeuvre, 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.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation et vous remercions de nous honorer de votre attention.

Tous les prix: taxe, TVA, service compris.

Cuisine entièrement "Faite Maison".



ENTRÉES

VORSPEISEN - STARTERS



Le méli-mélo du maraîcher

12,50€

Bauernsalat mit buntem Gemüse

The market gardener's mishmash

La planchette à partager

17,00€/pers

Die Platte zum Teilen

Platter to share

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

17,50€

SPK-Salat mit Ziegenkäse toast und geräucherter Entenbrust

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

Carpaccio de truite rose, fenouil et betterave rouge marinée

19,50€

Carpaccio von der Lachsforelle, Fenchel und marinierte Rote Bete

Carpaccio of salmon trout, fennel and marinated beetroot

Foie gras de canard, brioche & chutney

22,50€ / portion

Entenstopfleber, Brioche & Chutney

16,00€ / ½ portion

Duck foie gras, brioche & chutney

Le velouté de légumes

8,50€

Cremige Gemüsesuppe

Cream of vegetable soup

Ravioles de saison et leur émulsion

18,50€

Saisonale Ravioli mit feiner Emulsion

Seasonal ravioli with a delicate emulsion

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

18,50€

Kleine Kasserolle mit Schnecken & Steinpilzen, mit Knoblauch-

Petersilien Sahne

Small casserole of snails and porcini mushrooms with garlic and

parsley cream

Le feuilleté aux morilles

22,00€

Blätterteigpastete mit Morcheln

Puff pastry with morel mushrooms

LES POISSONS

FISCHE - FISH



TOUS NOS POSSIONS 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

34,50€

Fisch des Tages nach Art des Küchenchefs

Catch of the day prepared in the chef's style

Du 01 mai au 01 septembre, nous proposons

Les filets de truite saumonée "façon carpes",

28,50€

pommes allumettes, salade verte, mayonnaise

Lachsforellenfilets nach Kopfenart, Pommes & grüner Salat, Mayonnaise

Smoked trout fillets "carp-style", French fries & green salad, mayonnaise

Les grenouilles au Riesling, Nouilles fines

36,50€

Frösche in Riesling, Feine Nudeln

Frogs with Riesling, Fine noodles

LES VIANDES

FLEISCH - MEAT



TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC UNE SALADE VERTE

ALLE UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT GRÜNEM SALAT SERVIERT

ALL OUR MEATS ARE SERVED WITH A GREEN SALAD

Jambon chaud, pommes allumettes & salade verte 21,00€

Warmer Schinken, Pommes & grüner Salat

Warm ham, French fries & green salad

Steak de veau aux girolles, pommes allumettes & légumes 33,00€

Kalbsteak mit Pfifferlingen, Pommes & Gemüse

Charolais beef fillet, French fries & vegetables

Cordon bleu XL, pommes allumettes & légumes 32,50€

Cordon Bleu XL, Pommes & Gemüse

Cordon bleu XL, French fries & vegetables

Filet de boeuf charolais, pommes allumettes & légumes

Charolais-Rinderfilet, Pommes & Gemüse

Charolais beef fillet, French fries & vegetables

Sauce aux morilles 41,50€

Morchelsauce

Morel sauce

Beurre à l'ail des ours 38,50€

Bärlauchbutter

Wild garlic butter

LES MENUS

MENÜS - MENUS



À L'HEURE DU DÉJEUNER, DU MERCREDI AU VENDREDI, NOUS
SERVONS UN MENU DU MARCHÉ 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 VÉGÉTARIEN

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

DAS KINDERMENÜ | THE KIDS MENU

La petite entrée des gastronomes

Kleine Vorspeise der Feinschmecker | Gourmet starter

Escalope de volaille et ses frites

Hähnchen mit Pommes frites | Chicken with french fries

Le clown glacé

Der Eisclown | The Ice Cream Clown

19,50€

LES MENUS

MENÜS - MENUS



LE MENU SPK

DAS SPK MENU | THE SPK 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

La 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 Kougelhoppf glacé

Der Eiskugelhoppf | Iced Kougelhoppf

45,50€

LES INSTANTS SUCRÉS

DESSERTS

Kougelhoph glacé	10,50€
Vacherin nougatine	10,50€
La mousse au chocolat	8,50€
Tarte du jour	8,50€
Le café & son moelleux <i>20 min d'attente</i>	13,50€
Le thé & son moelleux <i>20 min d'attente</i>	14,50€
Le crémant gourmand	18,00€
Le flan caramel	7,50€
La salade de fruits	8,00€

COUPES ARROSÉES 10,50€

La Coupe Maréchal <i>sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer</i>
La Coupe Sergent <i>sorbet framboise arrosé à l'eau de vie de framboise</i>
La Coupe Général <i>glace vanille arrosée au Whisky</i>
Les Bulles de Capri <i>sorbet limoncello arrosé au limoncello</i>
La Coupe Café Bailey's <i>glace café et chantilly arrosées au Bailey's</i>



TOUTES NOS COUPES SONT CONFECTIONNÉES
PAR NOS SOINS AVEC DES GLACES DE LA MAISON
ALBA, ARTISAN GLACIER DEPUIS 1927

AUTOUR DU CAFÉ

Le café Irish <i>Whisky</i>	10,50€
Le café Alsacien <i>Mirabelle</i>	10,50€
Le café Soupir de Madame <i>Cointreau</i>	10,50€
Le petit café glacé liégeois	8,00€
L'affogato	6,50€



GLACES & SORBETS

GLACES

Vanille
Fraise
Café
Chocolat Noir

SORBETS

Citron
Framboise
Passion
Mangue
Pomme
Limoncello
Griotte



3,00€ LA BOULE
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON + 2,50€



TOUTES NOS COUPES SONT CONFECTIONNÉES
PAR NOS SOINS AVEC DES GLACES DE LA MAISON
ALBA, ARTISAN GLACIER DEPUIS 1927

COUPES GLACÉES

9,50€

La Coupe Danemark

glace vanille, sauce chocolat, chantilly

La Coupe Forêt Noire

*glace vanille, glace kirsch, glace chocolat, chantilly
& copeaux de chocolat*

La Coupe Maison

glace vanille, salade de fruits, chantilly

