Le SPK
HOTEL-RESTAURANT
SPA

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, nons 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€
Bauernsalatmit 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 Ziegenkäsetoast 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

Les filets de carpes frites 26,50€
pommes allumettes, salade verte, mayonnaise
Karpfenfilet fritiert, Pommes & grüner Salat, Mayonnaise
Carp fillets fried, 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 Kougelhopf glacé

Der Eiskugelhopf | Iced Kougelhopf

45,50€