



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

La planchette à partager	16,50€
Le méli-mélo du maraîcher	12,50€
La terrine du PK, salade	16,50€
Foie gras de canard, brioche & chutney	21,00€
½ portion :	15,50€
Gravlax de saumon façon PK	22,50€
Le velouté de légumes	8,50€
La poêlée de girolles fraîches aux échalotes sur salade	24,50€
La tomate & sa burrata	16,50€
Le melon & jambon	14,50€
Petite cocotte d'escargots & cèpes à la crème d'ail & persil	18,50€
La croûte aux morilles	21,00€



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## LES POISSONS

Omble chevalier aux amandes  
Pommes vapeur & légumes  
32,50 €



La truite saumonée à la façon de la carpe frite  
Pommes allumettes & salade verte  
mayonnaise  
28,50 €

Les filets de carpes frites  
Pommes allumettes & salade verte  
mayonnaise  
25,50 €

## LE PLAT DU PK

Les grenouilles au Riesling  
Nouilles fines & salade verte  
36,50 €



Le Petit Kohlberg  
HÔTEL - RESTAURANT  
LUCELLE - ALSACE

## LES VIANDES

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

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

Filet de bœuf charolais, pommes allumettes & légumes,  
salade verte

- Sauce aux morilles 35,00€
- Beurre à l'ail des ours 32,00€

Le cordon bleu au Bergkäs, **XXL**, pommes allumettes &  
légumes, salade verte 34,50€

Magret de canard, sauce estivale aux fruits de saison,  
garniture du chef, salade verte 32,50€

Toutes nos viandes sont de Provenance Française



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## LES MENUS

A l'heure du déjeuner, nous servons un Menu du Marché  
du mercredi au vendredi à 23,50€

### LE MENU VEGETARIEN

La poêlée de girolles  
fraîches sur salade

\*\*\*\*

Le risotto du Chef

\*\*\*\*

La tarte du jour

38,50 €

### LE MENU DES GASTRONOMES EN CULOTTES COURTES

(JUSQU'À 12 ANS)

La salade de carottes

\*\*\*\*

L'escalope panée & ses frites

\*\*\*\*

La mousse au chocolat

19,50 €



### LE MENU DU TERROIR

La cassolette d'escargots

\*\*\*\*

Jarret de porc, sauce pinot noir, knoepflés maison

\*\*\*\*

Le Kougelhopf glacé

46,50 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

## LE MENU PK

Foie gras de canard maison  
& ses Toasts

\*\*\*\*

Steak de veau aux girolles,  
Pommes allumettes & légumes

\*\*\*\*

Le Vacherin nougatine  
& son coulis de fruits rouges

56,00 €

## LE MENU AUTOMNALE

Salade automnale

\*\*\*\*

La pluma ibérique, sauce aux cèpes  
Garniture du Chef

\*\*\*\*

Ananas rôti

59,00 €



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	9,50€
Le thé & son moelleux	10,50€
Le Crémant gourmand	18,00€
La crème brûlée & sa glace vanille	10,50€
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	7,50€



## Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

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

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

### **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