



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

Liebe Kunde,

Wie Sie wissen, **zeichnet sich unser Gasthaus durch den Titel "Maître Restaurateur" aus.**

Durch der Kontrolle des französischen Staat und den Titel der uns von den Präfekten vergeben wurde, zeigt unser Pflichtenheft, dass **unser gesamte Karte hausgemacht ist.**

Das Dekret über "Hausgemachtes" verpflichtet uns nicht das Logo neben jedes Gericht darzustellen.

Wir wünschen Ihnen einen sehr guten Appetit und danken Ihnen für Ihre Acht auf unsere Speise.

Der Erlass fordert uns auch auf, die offizielle Definition von "hausgemacht" zu klären:
Das "Hausgemachte" ist eine Küche, die im Betrieb aus Rohprodukten hergestellt wird.

Nach diese Erläuterungen **bitten wir Sie verständnisvoll zu sein, falls ein Produkt fehlen würde.**

Produkte, die mit einer **roten** Nummer gekennzeichnet sind, enthalten Allergene. Fragen Sie unser Team nach dieser Tabelle.

Aufgrund der außergewöhnlichen Inflation, die wir derzeit bei Rohstoffen, Energie und Arbeitskraft erleben, möchten wir Sie darüber informieren, dass wir unsere Preise angepasst haben, und zwar auf ein lebensnotwendiges Minimum mit dem Ziel, Ihren Petit Kohlberg weiterhin offen zu halten.

Alle Preise: inkl. Steuern, MwSt., Service

Hausgemachte Küche



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS





Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

VORSPEISE

Das Brettchen zum Teilen **1**

16,50 € / Person

Der Mischmasch des Gemüsebauern **2**

12,50€

Die Terrine des PK,
Salat & Gelee mit Gewürztraminer **3**

16,50 €

Hausgemachte Entenstopfleber,
Brioche & Chutney **4**

21,00 €/Portion 15,50€ / ½ Portion

Lachsgravlax nach PK-Art **5**

22,50 €

Die Gemüsesuppe & ihre Mouillettes **6**

8,50 €

Die Pfanne mit Jakobsmuscheln auf Salat,
Parmaschinken & Parmesan **7**

26,50 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

FISCHE

**Alle unsere Fisch- und Fleischgerichte werden
mit einem grünen Salat serviert**

Saibling mit Mandeln,
Salzkartoffeln & Gemüse **10**
32,50 €

Und alle täglichen Vorschläge des Kochs

FLEISCH

Cordon bleu mit Bergkäs, **XXL**
Gemüse & Streichholzkartoffeln **13**
34,50 €

Iberischer Pluma in Pinot-Noir-Sauce,
Gemüse & Dauphine-Kartoffeln **14**
32,50 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

DIE SPEZIALITÄTEN, DIE DEN PK BERÜHMT GEMACHT HABEN

Vorspeise

Kleiner Schnecken- & Steinpilzkochtopf
mit Knoblauch- & Petersiliencreme **16**
18,50 €

Die Morchelkruste **17**
21,00 €

Fleisch

Warmer Schinken, Pommes & grüne Bohnen **19**
21,00 €

Kalbssteak mit Pfifferlingen, Pommes & Gemüse **20**
31,00 €

Charolais-Rinderfilet, Pommes & Gemüse

- Morchelsauce **21** 35,00€
- Bärlauchbutter **22** 32,00€

Alle unsere Fleischgerichte werden mit einem grünen Salat serviert

Unser gesamtes Fleisch stammt aus Frankreich.



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

MENÜS

Zur Mittagszeit servieren wir ein Markt-Menü
von Mittwoch bis Freitag für 23,50€

DAS VEGETARISCHES MENU

Der Salatteller 2
oder

Die Gemüsesuppe 6

Das Risotto des Chefs 23
oder

Die Morchelkruste 17

Der Obstsalat
oder

Die Torte des Tages
38,50 €

DAS KINDERMENÜ

(BIS 12 JAHRE ALT)

Die Gemüsesuppe 6
oder

Der Karottensalat 24

Das panierte Schnitzel & Pommes 25
oder

Das Fischfilet & seine Spaetzle 25



Karamellpudding
oder

Schokoladenmousse
19,50 €

DAS LANDESMENÜ

Die Schnecken-Cassolette 16

Schweinshaxe mit Pinot Noir-Sauce, Knoepfle 26

Eiscreme-Kougelhopp
46,50 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

DAS PK MENÜ

Hausgemachte Entenleber
& Gelee mit Gewürztraminer 4

Kalbssteak mit Pfifferlingen,
Pommes & Gemüse 20

Der Vacherin Nougat
& sein Coulis aus roten Früchten
56,00 €

DAS ENTDECKUNGSMENÜ

Überraschungsmenü,
das nach der Laune des Küchenchefs zusammengestellt wird
(nur für den ganzen Tisch möglich)

82,00 €

Unser Sommelier Thomas bietet Ihnen die Formel :
Weinbegleitung 28€/Pers.



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

DIE SÜSSEN MOMENTE

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Der Eiskugelhopf | 10,50€ |
| Der Vacherin Nougat | 10,50€ |
| Die Schokoladenmousse | 8,50€ |
| Die Torte des Tages | 7,00€ |
| Der Kaffee und sein Schokoladenkuchen | 9,50€ |
| Der Tee und sein Schokoladenkuchen | 10,50€ |
| Der Gourmet-Cremant | 18,00€ |
| Die gebrannte Creme & ihr Vanilleeis | 10,50€ |
| Der Karamellpudding | 7,50€ |
| Der Obstsalat | 8,00€ |

RUND UM DEN KAFFEE

| | |
|---|--------|
| Der irische Kaffee (Whisky) | 10,50€ |
| Der elsässische Kaffee (Quetsche) | 10,50€ |
| Der Kaffee Soupir de Madame (Cointreau) | 10,50€ |
| Der Lütticher Karamellkaffee | 7,50€ |



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

Die EISSORTEN von Maison Alba, Artisan glacier :

Vanille - Erdbeere - Kaffee - Zartbitterschokolade – Kirsch - Pistazie - Zimt

Die SORBET von Maison Alba, Artisan glacier :

Zitrone - Himbeere - Passionsfrucht - Mango – Apfel

Die Kugel 3,00€

Aufpreis für hausgemachte Schlagsahne 2,50€

DIE EISBECHER 9,50€

Der Dänemark-Becher (Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne)

Der Schwarzwälder Kirschbecher (Vanilleeis, Kirschwasser, Schokolade, Schlagsahne & Schokoladensplitter)

Der Hausbecher (Vanilleeis, Obstsalat, Schlagsahne)

ALKOHOL EISBECHER 10,50€

Der Marechal Becher (Zitronensorbet, Marc de Gewurztraminer)

Der Sergent Becher (Himbeersorbet, Eau de vie de Framboise)

Der General Becher (Vanilleeis mit Whisky beträufelt)

Der Kaffee Bailey 's Becher (Kaffee-Eis, Bailey 's & Schlagsahne)

Alle Preise : Steuer, MwSt., Service inklusive