



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

17,00 €/pers

Le méli-mélo du maraîcher

12,50 €

L'Arlequin de légumes façon PK

16,50 €

Foie gras de canard,

brioche & chutney

22,50 € / portion 16,00 € / ½ portion

Le trio de Saumons du Chef

23,50 €

Le velouté de légumes

8,50 €

Les queues de gambas rôties, tartine de Bibalakass

22,50 €

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

18,50 €

La croûte aux morilles

22,00 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES POISSONS

Tous nos poissons sont servis avec une salade verte

L'Omble chevalier rôti,
Mijoté de légumes aux herbes fraîches

34,50 €

Le Bar cuit à basse température
sur risotto au crémant d'Alsace

38,50 €

Le Skrei sur purée d'artichaut, pommes paille

44,50 €

Filets de carpes frites,
pommes allumettes, salade verte, mayonnaise

25,50 €

LES PLATS DU PK

Les grenouilles au Riesling

Nouilles fines

36,50 €

L'omelette du Chef & sa salade

22,50 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte
Jambon chaud, pommes allumettes & salade verte

21,00 €

Steak de veau aux girolles,
pommes allumettes & légumes

33,00 €

Filet de bœuf charolais, pommes allumettes & légumes

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

Cordon bleu XXL,
pommes allumettes & légumes

34,50 €

Pluma Ibérique aux légumes d'hiver & champignons,
Sauce Pinot Noir

39,50 €

Mignon de bœuf Stroganoff, spaetzlés

30,50 €

Poussin en crapaudine, poêlée de girolles persillées,
pommes allumettes

29,50 €

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 24,50 €

LE MENU VEGETARIEN

L'Arlequin de légumes

Risotto au Quinoa à la
provençale

L'ile flottante
38,50 €

LE MENU CULOTTES COURTES (JUSQU'À 12 ANS)

La salade de carotte

Les aiguillettes de volaille façon
Nugget's, frites

La mousse au chocolat
19,50 €



LE MENU DU TERROIR

Le Presskopf maison, sauce ravigote

Le jambon chaud maison,
Sur choucroute & pommes vapeurs

Le Kougelhopf glacé
38,50 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LE MENU PK

Foie gras de canard maison
Petite salade de magret fumé & sa pomme

Steak de veau aux girolles,
Pommes allumettes & légumes

Le Vacherin nougatine
& son coulis de fruits rouges

58,00 €

LE MENU MER DU CHEF

Selon arrivage & humeur du Chef

68,50 €

LE MENU DE L'ATELIER ET DU VIN

Menu Surprise avec son jeu de vins

104,50 €



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	7,00€
Le café & son moelleux	13,50€
Le thé & son moelleux	14,50€
Le Crémant gourmand	18,00€
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	8,00€



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

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

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

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