



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€
Gravlax sur salade de mâche & croûtons	21,50€
Foie gras de canard, brioche & chutney	22,50€
½ portion :	16,50€
Le velouté de légumes	8,50€
Petite cocotte d'escargots, champignons des bois à la crème d'ail & persil	18,50€
La croûte aux morilles	22,00€
Pâté en croute de lièvre et sa gelée, petite salade de mâche	19,50€
Persillé de sanglier et de foie gras, chutney de fruits secs	18,50€



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES POISSONS

L'omble chevalier

Façon Baeckeoffe

35,50€

Le filet de sandre à la choucroute et « missala »

Crème de caviar de hareng

36,50€

La poêlée de Saint Jacques

Sur risotto au vieux Parmesan

42,50€

Friture de filets de truite saumonée

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 & haricots verts 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€

Civet de biche au Pinot Noir et girolles, garniture chasse
29,50€

Tournedos de biche et côtelettes de sanglier aux cèpes,
lasagnes de potiron 33,50€

Pavé de chevreuil, poire au vin rouge, mouillettes de céleri,
garniture chasse 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

Cocotte de champignons,
Mouillettes de pain paysan

Lasagnes de potiron,
Salade de mâche

Kougelhof glacé maison
38,50 €

LE MENU DES GASTRONOMES EN CULOTTES COURTES (JUSQU'À 12 ANS)

Potage ou salade de carottes

L'escalope à la crème & ses spaetzlés

La mousse au chocolat
19,50 €



LE MENU DU TERROIR

Presskopf ménagère, sauce ravigote

Croustillant d'omble chevalier sur choucroute

OU

Mignon de porc gratiné à la bière,
Nouilles à l'alsacienne

Strudel aux pommes
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 CHASSE

Pâté en croute de lièvre et sa gelée,
Petite salade de mâche

Pavé de chevreuil, poire au vin rouge,
Garniture chasse

Assiette de sorbet et beignet banane

64,00€



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	13,50€
Le thé & son moelleux	14,50€
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