



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.**

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

Die Platte zum Teilen
17,00 €/Pers.

Bauernsalat mit buntem Gemüse
12,50 €

Gemüse-Harlekin nach PK-Art
16,50 €

Entenstopfleber, Brioche & Chutney
22,50 € / Portion – 16,00 € / ½ Portion

Dreierlei Lachs nach Art des Chefs
23,50 €

Cremige Gemüsesuppe
8,50 €

Gebratene Gambas-Schwänze, Bibalakass-Tartine
22,50 €

Kleine Kasserolle mit Schnecken & Steinpilzen,
Mit Knoblauch-Petersilien-Sahne
18,50 €

Morchelcroute
22,00 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

FISCHE

Alle unsere Fischgerichte werden mit grünem Salat serviert.

Gerösteter Saibling,
geschmortes Gemüse mit frischen Kräutern
34,50 €

Wolfsbarsch bei niedriger Temperatur gegart
auf Crémant-d'Alsace-Risotto
38,50 €

Skrei auf Artischockenpüree, Strohkartoffeln
44,50 €

Gebratenen Karpfenfilet
Pommes & grüner Salat, Mayonnaise
25,50€

DIE GERICHTE DES PKs

Frösche in Riesling
Feine Nudeln
36,50 €

Omelette des Chefs & Salat
22,50 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

FLEISCH

Alle unsere Fleischgerichte werden mit einem grünen Salat serviert.

Warmer Schinken, Pommes & grüner Salat

21,00€

Kalbssteak mit Pfifferlingen,

Pommes & Gemüse

33,00€

Charolais-Rinderfilet, Pommes & Gemüse

- Morchelsauce 35,00€
- Bärlauchbutter 32,00€

Cordon Bleu XXL,

Pommes & Gemüse

34,50 €

Ibérico-Pluma mit Wintergemüse & Pilzen,

Pinot-Noir-Sauce

39,50 €

Rinderfilet Stroganoff, Spätzle

30,50 €

Maishähnchen "Crapaudine",

Gebratene Pfifferlinge mit Petersilie, Pommes

29,50 €

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 24,50€

DAS VEGETARISCHES MENU

Das Gemüse-Arlekin

Provenzalisches
Quinoa-Risotto

Ile flottante

38,50 €

DAS KINDERMENÜ

(BIS 12 JAHRE ALT)

Karottensalat

Geflügelfilet nach Nugget's-Art,

Pommes

Schokoladenmousse

19,50 €



DAS LANDMENÜ

Das hausgemachte Presskopf mit Ravigote-Sauce

Der hausgemachte warme Schinken,

Auf Sauerkraut & Dampfkartoffeln

Der Eiskugelhopf

38,50 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

DAS PK MENÜ

Hausgemachte Entenleber
Kleiner Salat mit geräucherter Entenbrust & Apfel

Kalbssteak mit Pfifferlingen,
Pommes & Gemüse

Der Vacherin Nougat
& sein Coulis aus roten Früchten

58,00 €

DAS MEERESMENÜ DES KÜCHENCHEFS

Je nach Ankunft & Laune des Küchenchefs

68,50 €

DAS MENÜ DES WORKSHOPS & DES WEINS

Überraschungsmenü mit Weinspiel

104,50 €



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	13,50 €
Der Tee und sein Schokoladenkuchen	14,50 €
Der Gourmet-Cremant	18,00 €
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	8,00 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

Die EISSORTEN von Maison Alba, Artisan glacier :

Vanille - Erdbeere - Kaffee - Zartbitterschokolade – Kirsch - Pistazie

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