



Maison Kammerzell

Menu Kammerzell A 26.20 € (1)

Effeillé de Chair de Crabe et Avocat à la Coriandre, Julienne de Légumes
-o-
Carré de Porc fermier rôti aux Griottes, Mousseline de Céleri, Pomme Darphin
-o-
Crème Caramel, Tuile à l'Orange

Menu Kammerzell B 24.20 € (1)

Terrine de Canard et Compotée de Mirabelles à la Cannelle
-o-
Dos de Lieu jaune poêlé, Polenta moelleuse aux petits Légumes
-o-
Ile Flottante et sa Crème Vanille Bourbon

Menu Kammerzell C 36.60 € (1.5)

Carpaccio de Noix de St Jacques et Tartare de Légumes à l'Huile d'Olive
-o-
*Contre-Filet rôti en basse Température, Fricassée de Pleurotes,
Asperges vertes et Gratin Dauphinois*
-o-
Tartelette Gianduja-Citron, Glace Gianduja

Menu Kammerzell D 29.70 € (1)

Salade de Poireaux « Adeline » aux Ecrevisses marinées à l'Aneth
-o-
*Dos de Cabillaud rôti, Pomme de Terre écrasée à l'Huile d'Olive et Fleur de Sel,
Coulis de Basilic*
-o-
Juste cuit au Chocolat noir, Giboulée de Griottes, Glace Vanille



Maison Kammerzell

Menu Kammerzell E 43.50 € (2.3)

*Saumon fumé d'Ecosse et Lentilles vertes en Salade,
Réduction de Balsamique et Fleur de Câpres*

-o-

Caille désossée rôtie, son jus au Naturel, Poêlée de Champignons et Pomme Darphin

-o-

Symphonie aux trois Chocolats, Glace Vanille

Menu Kammerzell F 27.10 € (1)

Terrine de Saumon à l'Oseille, Marinade de petits Légumes

-o-

Magret de Canard rôti aux Framboises, Gratin Dauphinois, Haricots verts

-o-

Savarin au Rhum, Crème Chantilly et Compotée de Vieux Garçon

Menu Kammerzell G 31.10 € (1.5)

Chiffonnade de Jambon fumé d'Alsace, petit Tartare de Légumes au Basilic

-o-

Suprême de Poulet rôti, Tarte fine de Légumes et Tapenade, Coulis de Poivrons

-o-

Nage de Quetsches, Pain perdu et Glace Vanille

Menu Kammerzell H 54.70 € (3.3)

Assiette d'Entrées Kammerzell

*(foie gras de canard, aiguillettes de magret de canard fumé, jambon fumé d'Alsace,
saumon mariné à l'aneth sur salade de choucroute, salade de poireaux « Adeline », mesclun et crevette)*

-o-

Dégustation de la Choucroute aux Poissons

(création Guy-Pierre Baumann)

-o-

Suprême de Pintade farci aux Cèpes et Morilles, Gratin Dauphinois et Haricots verts

-o-

Parfait Chocolat-Abricot, Sorbet Abricot et Abricots rôtis aux Amandes

- service 15 % compris -

LES
M
E
S
C
H
S
T
E
R
I
O
R
I
E
R



Maison Kammerzell

Menu Kammerzell I 29.90 € (1.5)

*Choucroute Strasbourgeoise
(8 Sortes de Viandes et Charcuteries)*

-o-

Munster d'Orbey, Salade verte

-o-

Sorbet arrosé au Marc d'Alsace

Menu Kammerzell J 32.30 € (1.5)

Tarte à l'Oignon, Salade verte

-o-

Volaille fermière façon „Coq au Riesling“, Spaetzle au Beurre

-o-

Kouglof glacé au Grand-Marnier sur Coulis d'Eglantines



Menu Kammerzell K 32.30 € (1.5)

Charlotte de Volaille au Bibeleskäse et Salpicon de Légumes

-o-

Choucroute au Saumon frais et à l'Aneth

-o-

Strudel aux Pommes, Glace Cannelle

- service 15 % compris -

LES
M
E
S
C
H
S
T
E
R
I
O
R
I
E



Maison Kammerzell

Menu Kammerzell L 33.50 € (1.5)

Le Baeckeffe aux trois Viandes, Salade verte

-0-

Munster d'Orbey, Salade verte

-0-

Saphir glacé Vanille et Sorbet Passion-Banane

Menu Kammerzell M 36.30 € (1.5)

Choucroute Formidable

(10 variétés de viandes et charcuteries)

-0-

Munster d'Orbey, Salade verte

-0-

*Sorbet Framboise arrosé à l'Eau de vie de Framboise
(ou sorbet citron ou mirabelle ou poire)*



Menu Kammerzell N 43.50 € (2.3)

*Foie gras de Canard Kammerzell, sa Gelée au Gewurztraminer
et petite Brioche*

-0-

*Choucroute aux trois Poissons
(création Guy-Pierre Baumann)*

-0-

Assiette Gourmande Kammerzell

service 15 % compris -

LES
M
E
S
C
H
S
G
O
U
R
T

Maison Kammerzell

Menu Kammerzell O 62.50 € (3.3)

Assiette d'Entrées Kammerzell

(foie gras de canard, aiguillettes de magret de canard fumé,
jambon fumé d'Alsace, saumon mariné à l'aneth sur salade de choucroute,
salade de poireaux « Adeline », mesclun et crevette)

-0-

Filet de St Pierre poêlé à la Comptée de Fenouil et Crème safranée

-0-

Filet de Bœuf rôti en Croûte, Bavarois de Champignons et Jus à l'Estragon

-0-

Velours Chocolat et Caramel aux Epices, Glace Vanille



Menu Kammerzell P 85.30 € (3.3)

Duo de Foie gras de Canard et d'Oie, Gelée au Gewurztraminer,
Marmelade de Pommes aux Fruits secs, petite Brioche aux Graines de Sésame

-0-

Mitonnée de Homard et Noix de St Jacques aux petits Légumes, Coulis de Crustacés

-0-

Carré de Veau rôti aux Cèpes, Pommes fondantes et Bouquet d'Asperges vertes

-0-

Macaron aux Fraises ou Pomelos (selon saison),
Crème légère au Coquelicot et Glace Pistache

- service 15 % compris -

Maison Kammerzell



Menu Végétarien 27.30 €

Terrine de Légumes, Emulsion d'Huile d'Olive au Pesto et Mesclun de Salade

-0-

Brochette de Tofu aux Graines de Sésame, Poêlée de Légumes du Moment

-0-

Tartelette Gianduja-Citron, Glace Gianduja

Les Fromages

<i>Assortiment de Fromages, Salade aux Noix</i>	7.00 €
<i>Munster d'Orbey</i>	7.00 €
<i>Le Plateau de Fromages</i>	9.00 €

Les Sorbets ou Intermezzo

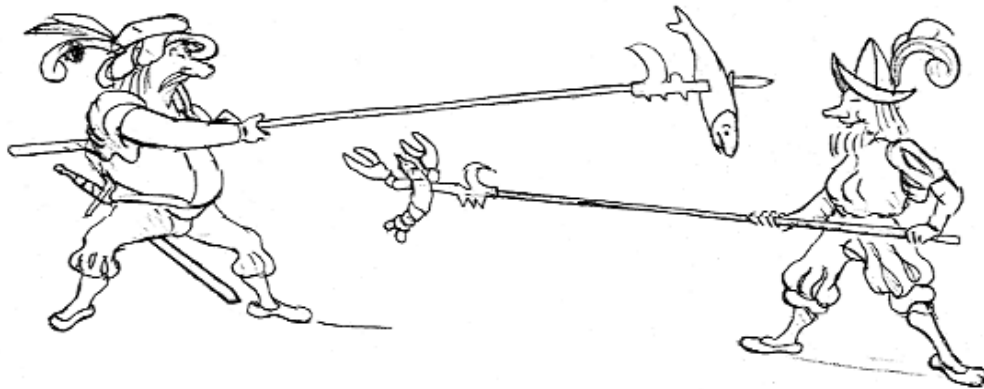
<i>Sorbet arrosé au Marc d'Alsace</i>	2.50 €
<i>Sorbet Pinot Noir</i>	2.50 €
<i>Sorbet Pomelos arrosé au Noilly</i>	2.50 €
<i>Sorbet Gingembre</i>	3.00 €

- service 15 % compris -

Maison Kammerzell

Les Plus du Kammerzell...

<i>Menu Enfant (moins de 10 ans)</i>	13.00 €
<i>Dégustation de 3 vins d'Alsace et Kouglof (sur demande)</i>	
<i>Présence d'un Oenologue (1/2 heure)</i>	100.00 €
<i>Pains d'Epices personnalisés</i>	6.00 €
<i>Café accompagné de petits fours</i>	4.50 €



Les Cocktails avec l'Apéritif

Verre de Muscat accompagné de :

*Canapé aux Rillettes d'Oie
Tartelette de Tartare de Saumon à l'Aneth*

- 7.65 € -

Verre de Gewurztraminer accompagné de :

*Mini Tarte à l'Oignon
Mini Quiche*

- 6.50 € -

Coupe de Champagne accompagnée de :

*Canapé au Foie gras de Canard Maison
Tartelette de Tartare de Saumon à l'Aneth*

- 11.50 € -

Coupe de Crémant accompagnée de :

*Canapé au Foie gras de Canard Maison
Tartelette de Tartare de Saumon à l'Aneth*

- 9.15 € -

- Service 15 % compris -