

Maison Kammerzell

L'histoire d'un lieu unique



Une maison strasbourgeoise à contre-courant des tendances

Autant pour son décor que pour son architecture, la maison Kammerzell est une exception dans le paysage architectural strasbourgeois de la Renaissance. Nulle autre

construction à pans de bois de l'époque, qu'elle soit publique ou privée, ne présente un décor sculpté aussi abondant. La sobriété est alors de mise sur les façades des maisons bourgeoises, les rares sculptures sur bois se cantonnant le plus souvent aux poteaux d'angle. Sur les façades de la Kammerzell, toutes les boiseries apparentes, sans exception, sont sculptées. La maison se distingue aussi par l'abondance dans le décor de scènes figuratives, quand la tendance est depuis la Réforme aux motifs abstraits, géométriques et floraux. D'un point de vue architectural, la demeure de Martin Braun adopte de façon systématique les canons esthétiques de la Renaissance, opposant la symétrie et la rigueur de ses façades à l'irrégularité typique des maisons rhénanes de ce dernier quart du XVI^e siècle, encore ancrées dans la tradition gothique. L'originalité de la maison réside enfin dans sa triple galerie de fenêtres en continu ceinturant les étages, sans équivalent à Strasbourg. Déjà, à l'époque de sa construction, la Kammerzell n'était décidément pas une maison comme les autres!

Léo Schnug, l'artiste génial de la Kammerzell

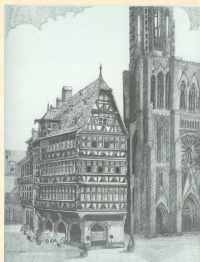
Il n'est pas connu comme il le devrait. Ses fresques du rez-de-chaussée, des premier et deuxième étages - certaines renouvelées par André Bricka dans les années 1973-1977 après qu'un apprenti ayant voulu bien faire les ait « lessivées »

aux cristaux de soude - constituent l'ornement artistique de la demeure. Difficile d'imaginer la Kammerzell sans les fresques de Léo Schnug. Le personnage vous est étranger? Voilà pourtant un de ces fous géniaux et passionnés dont l'Alsace est friande. On l'a un peu oublié aujourd'hui, même si ses fresques à tendance médiévale figurent sur les murs de la Kammerzell, comme sur ceux de la Cloche d'Or à Obernai et, bien sûr, au château du Haut-Koenigsbourg. Il fut le peintre préféré de l'empereur Guillaume II qui le décora en 1912. Ce dernier, qui avait annexé l'Alsace et rêvait de lui redonner le lustre « kolossal » de la période Renaissance, raffolait de son style néo-gothique. Il appréciait en tout cas ses visions de l'Alsace avec soldats en armures et lansquenets, au gré des légendes germaniques de toujours.

Quand les grands de ce monde se mettent à table

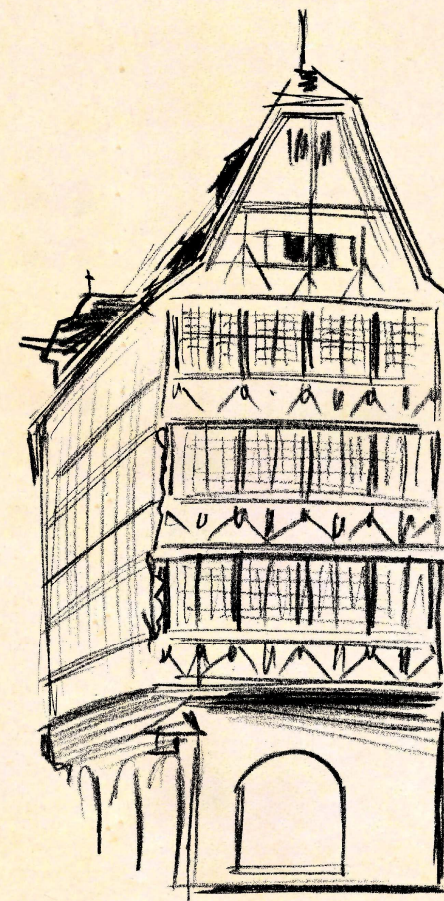
La Kammerzell ne tire pas son seul prestige de son décor de conte de fées inchangé depuis sa création: l'adresse est d'autant plus mythique qu'elle a vu défiler à sa table une myriade de célébrités. Le livre d'or chargé d'illustres signatures, que complète l'étourdissante galerie de portraits dédicacés de la cage d'escalier, a de quoi en mettre plein les yeux: stars du cinéma, chanteurs et musiciens, sportifs, têtes couronnées, chefs d'État, hommes politiques, écrivains, humoristes, dessinateurs, stars de la télévision... Pour autant, que l'on se rassure, la Maison n'a jamais pris la grosse tête!

GILLES PUDLOWSKI



Maison Kammerzell

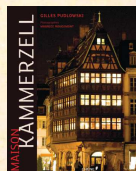
1427



Une expérience culinaire à partager!

À travers ce magnifique ouvrage illustré, revivez l'excellence de notre table et partagez la convivialité de notre Maison, en famille ou avec vos amis.

25.00 €



Menu

Entrées

- Foie Gras de Canard Kammerzell**, Compotée de Myrtilles et Pain Toasté 20.80
Velouté de Petits Pois, Tartine de Chèvre Frais et Ciboulette 11.10
Escargots du Kochersberg à l'Alsacienne, de la Ferme Rémy Koehl à Birkenwald par 6 : 14.90 / par 12 : 26.50
Salade « Strasbourgeoise », Cervelas, Emmental, Œuf Dur, Oignons Rouges 11.50
Tarte à l'Oignon et Petits Lardons, Salade Verte 12.90
Effeuilé de Queue de Bœuf à la Moutarde, Rémoulade de Céleri, Raifort et Pomme Granny 12.50
Terrine de Canard aux Pistaches, Pickles de Légumes 15.20
Langoustines Rôties au Lard Fumé, Salade Mêlée aux Noix, Pomelos 19.85

Poissons

- Noix de Coquilles Saint-Jacques Poêlées à l'Huile d'Olive**, 28.50
Pommes de Terre Vitelotte et Lentins de Chêne
Filet de Sandre façon « Matelote », Sauce au Riesling, Tagliatelles et Lard Croustillant 24.90
Filet de Saint Pierre cuit à la Plancha, Mousseline de Céleri et Jus Brun de Volaille 26.75
Escalope de Saumon Poêlée, Mitonnée de Lentilles Vertes du Puy et Lieu Jaune Fumé 24.50
Dos de Cabillaud Poêlé, Noisettes Torréfiées et Salsifis Fondants 23.75

Viandes

- Filet de Bœuf sur le Grill**, Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois et Légumes du Moment 31.50
Fricassée de Poulet façon « Coq au Riesling », Spaetzle Sautées au Beurre 23.50
Civet de Biche aux Châtaignes, Airelles et Spaetzle Sautées au Beurre 24.70
Tartare de Bœuf Kammerzell, Pommes Frites, Salade Verte 21.50
Carré d'Agneau Rôti au Romarin, Endive Meunière et Gratin Dauphinois 27.50
Râble de Lapin aux Écrevisses, Petits Légumes et Coulis de Crustacés 23.75

Plats Végétariens

- Risotto aux Champignons**, Œuf Poché, Tuile de Parmesan 20.50
Curry de Tofu au Lait de Coco et Petits Légumes 20.25

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Les Choucroutes Baumann

Choucroute aux Trois Poissons 28.90
Créé en 1970 par Guy-Pierre Baumann, ce plat emblématique est aujourd'hui devenu la spécialité de la Maison Kammerzell, et, est reconnu aux quatre coins du monde.

Choucroute au Saumon Frais et à l'Aneth 26.50
« Création Guy-Pierre Baumann »

Choucroute à la Lotte et au Lard 30.50
« Création Guy-Pierre Baumann »

Choucroute au Confit de Canard 26.90
(Cuisse de Canard Confité et Poitrine Fumée)

Choucroute Strasbourgeoise 26.50
(8 Variétés de Viandes et Charcuteries)

Choucroute Jambonneau « Waedele » 26.90
(Jambonneau Entier et Poitrine Fumée)

Le chef Hubert Lépine & son Equipe
Vous souhaitent une Bonne Dégustation

Pour les Petits Gourmets 13.90

(De moins de 12 ans)

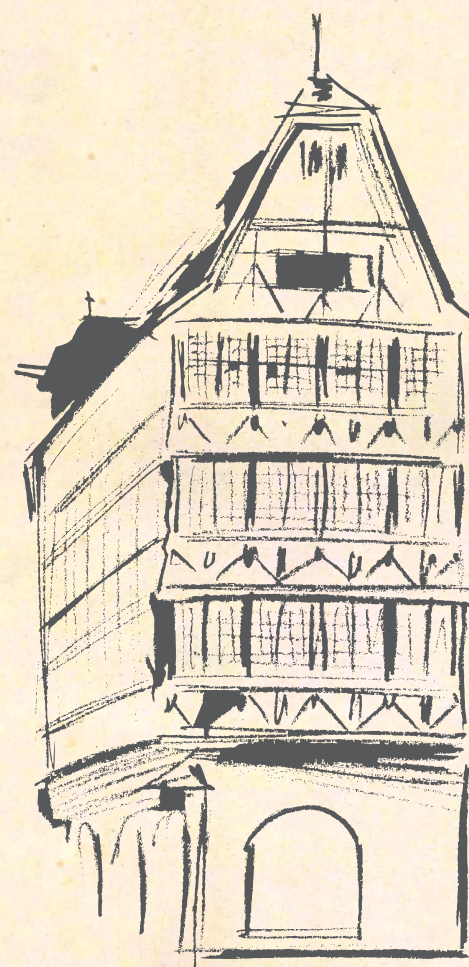
Knack, Pommes Frites ou Escalope de Saumon, Pâtes

Coupe de Glace 2 Boules

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Maison Kammerzell

1427



Desserts

Fromages

Assiette de Munster, Salade Verte, Noix et Cumin 10.80

Münsterkäse, Grüner Salat, Walnüsse und Kümmel
Munster Cheese, Green Salad, Nuts and Cumin

Terrine aux Trois Fromages, Noix et Miel 10.80

Terrine mit drei Käsesorten, Walnüsse und Honig
Three Cheese Terrine, Walnuts and Honey

Le Kammerzell aux 2 Chocolats, Glace Vanille 12.75

Biscuit Chocolat, Croustillant Praliné, Crémeux Chocolat-Noisette, Mousse Chocolat Noir et au Lait
Kammerzell Milch und Schwarze Schokoladen-Mousse, Vanilleeis
Kammerzell Milk and Dark Chocolate Mousse, Vanilla Ice Cream

Choux Caramel Salé, Chantilly Gianduja 10.25

Windbeutel mit gesalzenem Karamell, Chantilly Gianduja
Salted Caramel Choux, Chantilly-Gianduja

Authentique Millefeuille à la Vanille de Madagascar 11.95

Madagaskar Vanille Millefeuille
Madagascar Vanilla Millefeuille

Sablé Citron-Yuzu, Sorbet Orange Sanguine 11.50

Mürbegebäck mit Zitronen-Yuzu-Creme, Orange-Sanguine-Sorbet
Shortbread with Lemon-Yuzu Cream, Orange-Sanguine Sorbet

Vacherin Glacé, Litchi-Framboise, Meringue Coco 10.75

Vacherin Glacé, Litschi-Himbeere, Meringue Coco
Vacherin Glacé, Litchi-Raspberry, Coconut Meringue

Forêt Noire, Sorbet Griotte 10.75

Schwarzwälder Kirsche, Sorbet
Black Forest, Morello cherry sorbet

Crème Brûlée Vanille-Tonka, Madeleine au Miel 10.50

Crème Brûlée Vanille-Tonka, Madeleine mit Honig
Vanilla-Tonka Crème Brûlée, Honey Madeleine

Desserts

Tarte de Saison, Glace Vanille 9.95

Saisonale Torte, Vanilleeis
Seasonal Tart, Vanilla Ice Cream

Café Gourmand et ses 3 Mignardises 10.25

Gourmetkaffee und seine 3 Süßigkeiten
Café Gourmand and its 3 Sweets

Glace Maison 3 Boules 9.60

(Vanille, Café, Chocolat, Caramel Salé, Pistache)
Hausgemachtes Eis 3 Kugeln

(Vanilla, Coffee, Chocolate, Salted Caramel, Pistachio)
Homemade Ice Cream 3 Scoops

(Vanille, Kaffee, Schokolade, gesalzener Karamell, Pistazie)

Sorbet 3 Boules 9.60

(Citron, Framboise, Orange Sanguine, Griotte, Mirabelle, Mangue-Passion)
Sorbet 3 Kugeln

(Zitrone, Himbeere, Blutorange, Sauerkirsche, Mirabelle, Mango-Passionsfrucht)
Sorbet 3 Scoops

(Lemon, Raspberry, Blood Orange, Morello cherry, Mirabelle plum, Mango-Passion)

Sorbet Arrosé 10.75

Sorbet mit Alkohol / Sorbet with Brandy