

Kammerzell

Entrées

- Foie Gras de Canard Kammerzell,**
Compotée de Poire aux Fruits secs et Pain toasté 19.25
- Tarte à l'Oignon aux Petits Lardons,** Salade mêlée 11.50
- Salade de Poireaux « Adeline »**
(Recette de Madame Baumann Mère) 9.70
- Les 6 Escargots préparés à l'Alsacienne**
de la Ferme de Rémy Koehl à Birkenwald 14.25
- Gratin de queues d'Ecrevisses aux Champignons,**
Etuвée d'Epinars 14.50
- Saumon fumé d'Ecosse « Label Rouge »,**
Mariné aux Aromates, Pommes de Terre Charlotte et Graines de Moutarde 18.75

Les Choucroutes Baumann

- Choucroute aux trois Poissons** 25.90
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** 23.20
« Création Guy-Pierre Baumann »
- Choucroute à la Lotte et au Lard** 27.50
« Création Guy-Pierre Baumann »
- Choucroute au Confit de Canard** 23.90
(Cuisse de canard confite et poitrine fumée)
- Choucroute Strasbourgeoise** 24.60
(8 variétés de viandes et charcuteries)
- Choucroute Jambonneau « Waedele »** 23.95
(Jambonneau entier et poitrine fumée)

Viandes

- Filet de Bœuf sur le Grill,**
Gratin de Pommes de Terre, Légumes du Moment, Sauce Béarnaise 27.90
- Fricassée de Poulet façon « Coq au Riesling »,** Spaetzle 21.80
- Tartare de Bœuf haché à la Commande,**
Pommes Frites et Salade Verte 19.95
- Civet de Sanglier aux Châtaignes et Airelles,** Spaetzle 23.90
- Filet Mignon de Porc poêlé aux Girolles,**
Gratin de Pommes de Terre et Légumes du Moment 23.50

Poissons

- Filet de Sandre, Sauce Matelote,**
Nouilletes et Lard croustillant 23.75
- Filet de Daurade Royale «cuit à la Plancha»,**
Orge perlé et Petits Légumes 24.50
- Escalope de Saumon poêlée,**
Etuвée de Chou vert Frisé et Beurre blanc 23.75
- Noix de Coquilles Saint-Jacques poêlées,**
Mousseline de Céleri et Petits Légumes 26.50

Plat Végétarien

- Orge perlé cuit comme un Risotto,**
vieux Parmesan, Petits Légumes 19.50

Pour les Petits Gourmets 12.50

(De moins de 12 ans)

- Knack,** Pommes Frites ou
- Escalope de Saumon,** Spaetzle et Sauce Beurre blanc
- Assortiment de Glace**

Menu Hallebardier

31.90

- Tarte à l'Oignon aux petits Lardons,** Salade mêlée
ou
- Salade de Poireaux « Adeline »** (Recette de Madame Baumann Mère)
ou
- Gratin de queues d'Ecrevisses aux Champignons,** Etuвée d'Epinars
- Escalope de Saumon poêlée,** Etuвée de Chou vert Frisé et Beurre blanc
ou
- Fricassée de Poulet façon « Coq au Riesling »,** Spaetzle
ou
- Tartare de Bœuf haché à la Commande,** Pommes Frites et Salade Verte
ou
- Choucroute Strasbourgeoise** (8 variétés de viandes et charcuteries)

**Pour le Plaisir de vos Papilles,
un Entremet gourmand à choisir sur notre Carte des Desserts**

Menu Notre-Dame

42.50

- Foie Gras de Canard Kammerzell,**
Compotée de Poire aux Fruits secs et Pain toasté
ou
- Les 6 Escargots préparés à l'Alsacienne**
de la Ferme de Rémy Koehl à Birkenwald
ou
- Saumon fumé d'Ecosse « Label Rouge »,**
Mariné aux Aromates, Pommes de Terre Charlotte et Graines de Moutarde
- Filet de Daurade Royale «cuit à la Plancha»,** Orge perlé et Petits Légumes
ou
- Filet de Bœuf sur le Grill,**
Gratin de Pommes de Terre, Légumes du Moment, Sauce Béarnaise
ou
- Civet de Sanglier aux Châtaignes et Airelles,** Spaetzle
ou
- Choucroute aux trois Poissons**
- Pour le Plaisir de vos Papilles,
un Entremet gourmand à choisir sur notre Carte des Desserts**

Desserts

- Barre Croustillante aux deux Chocolats,** Glace Vanille 11.25
- Cheesecake aux Quetsches,** Sorbet Quetsche 9.95
- Pain perdu Framboises -Poires,** Sorbet Poire 10.25
- Feuille d'Automne Chocolat – Marron,**
Gelée Bergamote et Glace Marron 11.15
- Millefeuille Vanille**
Feuilletage maison caramélisé, crème pâtissière vanille de Madagascar 10.50
- Café Gourmand et ses 3 Mignardises** 7.50
- Tarte aux Fruits de Saison,** Glace vanille 7.50
- Glaces (trois Boules)** Vanille, café, chocolat, marron 7.20
- Sorbets (trois Boules)**
Citron, framboise, cassis, poire, quetsche, mirabelle 7.20
- Sorbets arrosés (trois Boules)**
Citron, framboise, cassis, poire, quetsche, mirabelle 8.40



EAUX - SOFTS

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino	50 cl	4,00
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino	100 cl	6,10
Jus de fruits : pomme, orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse	25 cl	4,00
Perrier	33 cl	4,00
Limonade	20 cl	3,00
Schweppes Tonic	25 cl	4,00
Fuzetea	25 cl	4,00
Honest - Thé blanc pêche romarin Bio	25 cl	4,70

LES BIERES

	25 cl	33 cl	50 cl
	3,60	4,80	7,20
	3,90	5,20	7,80
cuvée blanche	4,40	5,80	8,80
Pression Bière de Saison	4,80	5,80	8,80
Picon, Cynar bière	4,80	6,40	9,60
Pelforth bière brune		5,90 Btle	
Kriek Lindermans		5,40 Btle	
(sans alcool)		4,50 Btle	

CAFETERIES

Café	2,40
Grand café	3,50
Thé Vert, Ceylan ou Noir Fruits Rouges	4,20
Infusion : Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul-Menthe, Menthe, Tilleul, Camomille	3,80
Latte macchiato	5,30
Cappuccino	4,40
Chocolat chaud	4,00
Café Alsacien au Marc de Gewurztraminer	9,90
Irish Coffee	9,90

LES APERITIFS

Coupe de Champagne Rosé	12 cl	14,00
Verre de Gewurztraminer Hering		
«Cuvée des Frimas»	12,5 cl	11,20
Verre de Gewurztraminer	12,5 cl	6,50
Verre de Muscat	12,5 cl	5,60
Kir Royal au Crémant d'Alsace	12 cl	7,90
Kir au Vin blanc d'Alsace	12,5 cl	4,90
Kir Royal au Champagne	12 cl	12,90
Coupe de Champagne	12 cl	11,50
Coupe de Crémant d'Alsace	12 cl	7,90
Coupe de Crémant Rosé d'Alsace	12 cl	8,00
Ricard	3 cl	4,90
Martini et Porto Rouge-Blanc	6 cl	5,90
Suze	6 cl	4,50
Campari	6 cl	5,80
Sherry Dry	6 cl	6,30
Long Drinks : Vodka-Orange, Gin-Tonic, Whisky-Coca	4 cl	9,30

Les Vins

ALSACE

	37,5cl	75cl
Sylvaner Hering «Clos de la folie Marco» à Barr		24.50
Sylvaner Lorentz à Bergheim	15.50	26.50
Riesling Mosbach à Marlenheim	16.25	26.50
Rielsing Hering «grand cru Kirchberg» à Barr		33.50
Riesling Lorentz «cuvée particulière» à Bergheim	17.75	32.00
Riesling Lorentz grand cru «Altenberg» VV à Bergheim		44.50
Pinot Blanc Hering «les authentiques» à Barr		24.00
Pinot blanc Auxerrois Mosbach à Marlenheim		26.00
Edelzwicker Klipfel à Barr		22.00
Muscat Lorentz à Bergheim		34.00
Pinot gris Hering «grand cru Kirchberg»		34.75
Pinot gris Lorentz «cuvée particulière» à Bergheim	19.75	33.00
Klevener de Heiligenstein Klipfel «cuvée Louis» à Barr		31.50
Gewurztraminer Klipfel «cuvée Louis» à Barr		28.75
Gewurztraminer Hering GC Kirchberg à Barr	17.25	36.75
Gewurztraminer Hering GC Kirchberg «cuvée des Frimas» à Barr		54.75
Gewurztraminer Mallo GC VT à Hunawirh 50cl		42.00
Pinot noir Mosbach à Marlenheim	17.50	28.50
Pinot noir Hering «les Authentiques» à Barr		26.50
Pinot noir Hering «cuvée du chat noir» à Barr		38.75
Pinot noir rosé «Vorlauf» Mosbach à Marlenheim	16.25	24.75
Rosenegert blanc Hering à Barr		35.00

PROVENCE

Miraval		43.00
---------	--	-------

BORDEAUX (rouge)

St Estephe - Château de Pez	51.00	99.00
Graves - Château Maypé Lagrave	25.50	48.00

BOURGOGNE (blanc)

St Véran Joseph Drouhin	18.25	48.00
Givry «la ridette» Domaine Venot		47.00
Chablis 1er cru Domaine du Colombier		72.00

BOURGOGNE (rouge)

Pinot noir de Bourgogne «LaFôret» Joseph Drouhin	21.00	36.75
Côtes de Beaune-Chorey Les Beaune-Joseph Drouhin	38.00	71.00
Côtes de Nuits -Gevrey Chambertin- Joseph Drouhin	64.00	115.00

AUTRES REGIONS (rouge)

	37,5cl	75cl
Languedoc -Faugères-Domaine des Pré Lasses		38.50
Côtes du Rhône-Crozes hermitage- Domaine Thalabert	37.00	68.00
Côtes du Rhône-St Joseph «Deschants» Chapoutier	25.50	44.00
Côtes du Rhône-Vacqueyras «Seigneur de Fontimple»	22.50	41.50
Côtes du Rhône «Belleruche» Chapoutier	13.50	24.25
Loire-St Nicolas de Bourgueil- J.Mellot	21.50	38.00

AUTRES REGIONS (blanc)

Val de Loire - Sancerre «La Chatellenie» J.Mellot	30.00	55.00
---	-------	-------

CHAMPAGNE

Lenoble Brut		67.00
Moet et Chandon Brut imperial	45.75	105.00
Cristal Roederer		310.00

CREMANT

Brut Lorentz à Bergheim		33.50
Rosé Mosbach à Marlenheim		39.00
Blanc de Noir Hering à Barr		43.00

VINS AU VERRE

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Edelzwicker - Cave de Turckheim	3,80	7,60	15,20
Riesling - Cave de Turckheim	4,20	8,40	16,80
Pinot Noir d'Alsace - Cave de Turckheim	4,00	8,00	16,00
Pinot Gris - Cave de Turckheim	5,40	10,80	21,60
Gewurztraminer Mosbach à Marlenheim	6,50	13,00	26,00
Muscat d'Alsace Lorentz à Bergheim	5,60	11,20	22,40
AOC Bordeaux rouge	4,50	9,00	18,00
Côtes du Rhône - Rouge - Les Fourquières	3,70	7,40	14,80
Rosé de l'été Mosbach à Marlenheim	4,20	8,40	16,80