

# 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<sup>e</sup> 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

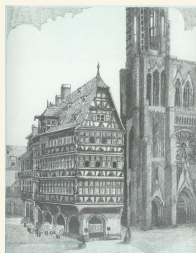
Il n'est pas connu comme il le devrait. Ses fresques du rez-de-chaussée, des premier et deuxième étages - certaines renouvées par André Bricka dans les années 1973-1977 après

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!

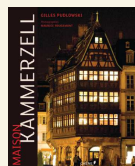
GILLES PUDLOWSKI



## 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 €



# Maison Kammerzell

## Entrées

**Foie gras de Canard Kammerzell,**  
Compotée de Myrtilles et Pain Toasté 19.75

**Velouté de Butternut aux Châtaignes**  
Munster Toasté 9.25

**Les 6 Escargots préparés à l'Alsacienne**  
de la Ferme de Rémy Koehl à Birkenwald 14.25

**Tarte à l'Oignon aux Petits Lardons,**  
Salade Verte 11.50

**Assiette de Saumon fumé d'Écosse « Label Rouge »,**  
Bibeleskäs et Pain Toasté 18.75

**Salade Strasbourgeoise,**  
« Cervelas – Emmental – Œuf Dur » 9.75

**Terrine de Canard aux Pistaches,**  
Pickles de Légumes 11.50

## Poissons

**Noix de Coquilles St-Jacques Poêlées à l'Huile d'Olive,**  
Étuvée de Poireaux et Pomme Vapeur 27.50

**Escalope de Saumon cuit « à la Plancha »**  
Lentilles Vertes Bio et Haddock 23.75

**Filet de Sandre façon Matelote,**  
Sauce au Riesling et Lard Croustillant 24.75

**Dos de Cabillaud,**  
Mousseline de Patate Douce et Potimarron Rôti 24.50

**Royale de Filet de Turbot au Champagne,**  
Pousses d'Épinards et Pomme Vapeur 36.50

## Viandes

**Filet de Bœuf sur le Grill,**  
Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois et Légumes de Saison 27.90

**Fricassée de Poulet façon « Coq au Riesling »**  
Spaetzles 21.80

**Tartare de Bœuf Kammerzell,**  
Pommes Frites et Salade Verte 19.95

**Civet de Biche mijoté aux Aïrelles et Châtaignes,**  
Spaetzles 23.90

**Baeckoffe aux 3 Viandes,**  
Salade Verte 23.75

**Médaille de Veau « Rossini »,**  
Étuvée de Jeunes Épinards, et Pommes Gaufrettes 32.50

## Plats Végétariens

**Petit Épeautre cuit comme un Risotto-Parmesan**  
Feuilles de Roquette à l'Huile d'Olive 16.75

**Œuf Poché, Mitonnée de Champignons**  
à la Crème et Herbes Fraîches 17.50

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

## Les Choucroutes Baumann

**Choucroute aux trois Poissons**  
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.  
26.90

**Choucroute au Saumon frais et à l'Aneth**  
« Création Guy-Pierre Baumann »  
23.75

**Choucroute à la Lotte et au Lard**  
« Création Guy-Pierre Baumann »  
28.90

**Choucroute au Confit de Canard**  
(Cuisse de canard confite et poitrine fumée)  
23.90

**Choucroute Strasbourgeoise**  
(8 variétés de viandes et charcuteries)  
23.60

**Choucroute Jambonneau « Waedele »**  
(Jambonneau entier et poitrine fumée)  
23.95

## Le chef Hubert Lépine & son Equipe

Vous souhaitez une Bonne Dégustation

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

# Menu Hallebardier

33.75

**Velouté de Butternut aux Châtaignes**  
Munster Toasté

ou

**Salade Strasbourgeoise**  
« Cervelas - Emmental - Œuf Dur »

ou

**Terrine de Canard aux Pistaches**  
Pickles de Légumes

---

**Fricassée de Poulet façon « Coq au Riesling »**  
Spaetzles

ou

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

ou

**Escalope de Saumon cuit « à la Plancha »**  
Lentilles Vertes Bio et Haddock

ou

**Filet de Sandre façon Matelote,**  
Sauce au Riesling et Lard Croustillant

---

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

## Pour les Petits Gourmets

(De moins de 12 ans)

12.90

**Knack,**  
Pommes Frites

ou

**Escalope de Saumon,**  
Pâtes

---

**Coupe de Glace 2 Boules**

# Un Plaisir pour les Gourmets...

Composez vous-même votre :

## Menu Dégustation

47.80

en choisissant

Une entrée savoureuse



Un poisson à votre goût



Trou Alsacien



Une de nos meilleures viandes



Un dessert gourmand

...parmi l'ensemble des mets  
qui vous sont proposés sur notre carte et suggestions du jour

## Menu Notre Dame

43.50

**Foie Gras de Canard Kammerzell**

Compotée de Myrtilles et Pain Toasté

ou

**Les six Escargots à l'Alsacienne**

de la Ferme Rémy Koehl à Birkenwald

ou

**Assiette de Saumon fumé « Label Rouge »**

Bibeleskäs et Pain Toasté

**Filet de Bœuf sur le Grill,**

Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois et Légumes de Saison

ou

**Civet de Biche mijoté aux Airelles, et Châtaignes,**

Spaetzle

ou

**Dos de Cabillaud,**

Mousseline de Patate Douce et Potimarron Rôti

ou

**Choucroute aux Trois Poissons**

Créé en 1970 par Guy-Pierre Baumann

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

Maison Kammerzell

## Les Desserts

### Millefeuille Vanille-Marron à la Gelée de Framboise,

Sorbet Framboise

10.25

### Kammerzell aux 2 chocolats, Glace Vanille

Biscuit Chocolat, Croustillant Praliné, Crèmeux Noisette, Mousse Chocolat Noir et au Lait

11.50

### Alliance Poire-Caramel, Glace Caramel à la Fleur de Sel

Biscuit Brownie, Croustillant Pécan, Gelée Poire-Cardamone, Bavaroise Caramel

10.50

### Crème Brulée à la Vanille de Madagascar,

Madeleine au Citron

10.25

### Pomme-Cassis, Sorbet Pomme Verte

Sablé Noisette, Pomme Rôtie aux Cassis, Tuile Sarasin, Brunoise de Pomme Verte, Crème Légère Mascarpone

10.75

### Ma « Forêt Noire » relookée, Sorbet Griottes

Biscuit Chocolat, Griottes, Mousse Kirsch, Copeaux Chocolat, Sablé

11.00

### Tarte aux Fruits de Saison, Glace Vanille

8.70

### Café Gourmand et ses 3 Mignardises

7.75

## Les Desserts

### Glace Maison 3 Boules

(Vanille, Café, Chocolat, Caramel à la Fleur de Sel)

8.20

### Sorbets (trois Boules)

(Framboise, Citron, Griotte, Mirabelle, Quetsche, Poire, Pomme Verte)

8.20

### Sorbets arrosés (trois Boules)

(Framboise, Citron, Griotte, Mirabelle, Quetsche, Poire, Pomme Verte)

9.10

## Les Fromages

### Munster, Brie, Roquefort

10.50