

Fromages

Munster, Salade Verte, Noix et Cumin 10.80

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

Fromage de Chèvre du Windstein, Salade Verte 9.95

Windsteiner Ziegenkäse, Grüner Salat / Windstein Goat Cheese, Green Salad

Desserts

Kammerzell aux 2 Chocolats, Glace Vanille 12.75

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

Kammerzell Milch und Schwarze Schokoladen-Mousse, Vanilleeis / Kammerzell Milk and Dark Chocolate Mousse, Vanilla Ice Cream

Millefeuille à la Vanille de Madagascar 11.90

Madagaskar Vanille Millefeuille / Madagascar Vanilla Millefeuille

Kouglof Glacé au Pain d'Épices et Kirsch, sur Compotée de Griottes 12.50

Eis-Kugelhopf mit Lebkuchen und Kirsch dazu Kirschkompott / Iced Kugelhopf with Gingerbread, Kirsch and Morello Cherry Compote

Tiramisu Dolce Vita au Café en Verrine 10.75

Dolce Vita Tiramisu mit Kaffee im Glas / Tiramisu Dolce Vita with Coffee in a Glass Jar

Tarte aux Fromage Blanc, Sorbet Framboise 9.95

Quark-Torte, Himbeer-Sorbet / Cheese Pie, Raspberry Sorbet

Sablé à la Crème Citron-Yuzu, Framboises, Sorbet Orange-Sanguine 12.75

Mürbegebäck mit Zitronen-Yuzu-Creme, Hembeere, Orange-Sanguine-Sorbet

Shortbread with Lemon-Yuzu Cream, Raspberry, Orange-Sanguine Sorbet

Le Caramélia, Glace Caramel Salé 12.50

Dacquoise Amandes, Crémeux Caramel, Croustillant Riz-Soufflé, Mousse au Chocolat

Le Caramélia, Eis mit gesalzenem Karamell, Dacquoise-Mandeln, cremiger Karamell, knuspriger Reis-Soufflé, Schokoladenmousse

Le Caramélia, Salted Caramel Ice Cream, Almond Dacquoise, Creamy Caramel, Crispy Rice-Soufflé, Chocolate Mousse

Café Gourmand et ses 3 Mignardises 10.25

Gourmetkaffee und seine 3 Süßigkeiten / Gourmet Coffee and Its 3 Sweets

Glace Maison 3 Boules, (Vanille de Madagascar, Café, Chocolat, Marron, Caramel Salé) 9.60

Hausgemachtes Eis 3 Kugeln (Madagaskar Vanille, Kaffee, Schokolade, Kastanie, Gesalzenes Karamell)

Homemade ice cream 3 scoops (Madagascar Vanilla, Coffee, Chocolate, Chestnut, Salted Caramel)

Sorbet 3 Boules, (Citron, Framboise, Pinacolada, Poire, Orange Sanguine) 9.60

3 Kugeln Sorbet (Zitrone, Himbeere, Pinacolada, Birne, Blutorange)

3 scoops Sorbet (Lemon, Raspberry, Pinacolada, Pear, Blood Orange)

Sorbet Arrosé 10.75

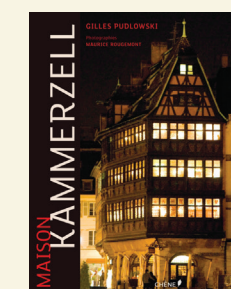
Sorbet mit Alkohol / Sorbet with Brandy

Maison Kammerzell

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 €



EN VENTE À LA RÉCEPTION

Entrées

Foie Gras de Canard Kammerzell, Compotée de Myrtilles et Pain Toasté 21.50

Kammerzeller Entenstopfleber, Blaubeerkompott und Toastbrot
Kammerzell Duck Foie Gras, Blueberry Compote and Toasted Bread

Velouté de Butternut aux Châtaignes 11.90

Butternusscreme mit Kastanien
Creamy Butternut Squash Soup with Chestnuts

Les 6 Escargots préparés à l'Alsacienne, de la Ferme Rémy Koehl à Birkenwald 14.90

Die 6 Elsässer Schnecken vom Rémy Koehl Bauernhof in Birkenwald
6 Snails Alsatian Style from Rémy Koehl Farm in Birkenwald

Tarte à l'Oignon aux Petits Lardons, Salade Verte 13.70

Zwiebelkuchen mit Speck, Grüner Salat
Onion Tart with Bacon, Green Salad

Assiette de Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge, Bibeleskaes et Pain Toasté 20.25

Schottischer Räucherlachsteller, Bibeleskaes und Toastbrot
Scottish Smoked Salmon Plate, Cottage Cheese and Toasted Bread

Salade Strasbourgeoise « Cervelas – Emmental – Œuf Dur » 12.75

Straßburger Salat « Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei »
Strasbourg Salad « Cervelat - Emmentalcheese - Hard-boiled Egg »

Terrine de Canard aux Pistaches, Compotée de Mirabelles 16.75

Ententerrine mit Pistazien, Mirabellenkompott
Duck Terrine with Pistachios, Mirabelle Plum Compote

Viandes

Tartare de Bœuf Kammerzell, Pommes Frites, Salade Verte 23.50

Kammerzeller Rindertatar, Pommes, Grüner Salat
Kammerzell Beef Tartare, French Fries, Green Salad

Civet de Sanglier mijoté aux Airelles et Châtaignes, Spätzle 26.90

Wildschwein-Civet mit Preiselbeeren und Kastanien, Spätzle
Wild boar Simmered with Cranberries and Chestnuts, Spätzle

Fricassée de Volaille façon « Coq au Riesling », Spätzle 24.50

Geflügelfrikassee, Coq au Riesling“ Art, Spätzle
Poultry Fricassee “Coq au Riesling” Style, Spätzle

Faux Filet de Bœuf « Charolais » Label Rouge sur le Grill, Polenta Moelleuse et Petits Légumes 26.90

Rinderfilet « Charolais » vom Grill, Polenta und Gemüse der Saison
Grilled Beef Tenderloin, Polenta and Seasonal Vegetables

Baeckeffe aux 3 Viandes, Salade Verte 26.90

Baeckoffe mit 3 Fleischsorten, Grüner Salat
Baeckoffe with 3 Sorts of Meats, Green Salad

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Poissons

Escalope de Saumon cuite à la Plancha, Lentilles Vertes et Haddock 26.50

Lachskotelett gekocht a la Plancha, Grüne Linsen und Schellfisch
Salmon Cutlet Cooked a la Plancha, Green Lentils and Haddock

Filet de Saint Pierre Poêlé à l'Huile d'Olive, Fondue de Poireaux et Pommes Vapeur 28.80

In Olivenöl Gebratenes Petersfischfilet, Lauch Fondue und Gedämpften Kartoffeln
Fillet of Saint-Pierre Fried in Olive Oil, Leek Fondue and Steamed Potatoes

Les Choucroutes Baumann

Choucroute aux Trois Poissons Créé en 1970 par Guy-Pierre Baumann 27.90

Sauerkraut mit drei Fischvariationen
Sauerkraut with 3 Sorts of Fish

Choucroute au Saumon frais et à l'Aneth 26.75

Sauerkraut mit frischem Lachs und Dill
Sauerkraut with Fresh Salmon and Dill

Choucroute au Confit de Canard (Cuisse de canard confite et poitrine fumée) 26.90

Sauerkraut mit Entenconfit (Entenkeuleconfit und geräucherter Speck)
Sauerkraut with Duck Confit (Duck Leg Confit and Bacon)

Choucroute Strasbourgeoise (8 variétés de viandes et charcuteries) 26.50

Strassburger Sauerkraut (8 Sorten Fleisch und Wurstwaren)
Sauerkraut Strasbourg style (8 Varieties of Meat and Butcheries)

Choucroute Jambonneau « Waedele » (Jambonneau entier et poitrine fumée) 26.90

Sauerkraut mit Eisbein (Waedele) (ganzes Eisbein und Räucherbrust)
Sauerkraut with Knuckle of Ham (Knuckle of Ham and Bacon)

Plats Végétariens

Risotto aux Petits Légumes, Feuilles de Roquette à l'Huile d'Olive 21.50

Gemüse-Risotto und Rucolablätter mit Olivenöl
Risotto with Vegetables, Rocket Leaves with Olive Oil

Œuf Poché, Mitonnée de Champignons à la Crème et Herbes Fraîches 22.50

Pochiertes Ei, gedünstete Pilze mit Sahne und Frischen Kräutern
Poached Egg, Stewed Mushrooms with Cream and Fresh Herbs

Pour les Petits Gourmets 14.90

(De moins de 12 ans) / (Kinder bis zu 12 Jahren) / (until 12 Years Old)

Knack, Pommes Frites ou Escalope de Saumon, Pâtes

Knackwurst mit Pommes oder Lachs-Schnitzel, Nudeln / Strasbourg Sausage, French Fries or Salmon Steak, Pasta

Coupe de Glace 2 Boules

Eis-Becher 2 Kugeln / Cup of Ice Cream 2 Scoops

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS