

Maison Kammerzell

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

DESSERTS

Douceur Coco et Framboise (gluten free) 11.75

Biscuit Amande, Gelée à la Framboise et Mousse Coco, Sorbet Framboise

Mandelbiskuit, Himbeergelee und Kokosmousse, Himbeersorbet / Almond Sponge, Raspberry Jelly and Coconut Mousse, Raspberry Sorbet

Rocher Praliné 12.50

Biscuit Praliné, Bavaoise Chocolat, Insert Mangue-Passion, Croustillant Riz Soufflé et Glaçage Chocolat-Amande, Sorbet Mangue-Passion

Biskuit Praliné, Bavaoise Chocolat, Mango-Passionsfrucht-Insert, Knuspriger Reisaufwurf und Schokoladen-Mandel-Glasur, Mango-Passionsfrucht-Sorbet

Praline biscuit, chocolate bavaoise, mango and passion fruit insert, crispy puffed rice and chocolate-almond glaze, mango and passion fruit sorbet

Kouglof Glacé au Pain d'Épices et Kirsch, Compotée de Griottes 10.90

Eis-Kugelhupf mit Lebkuchen und Kirsch, Kirschkompott / Iced Kugelhupf with Gingerbread, Kirsch, Morello Cherry Compote

Exalte Chocolat et Caramel Fleur de Sel, Glace Caramel Fleur de Sel 11.80

Biscuit Chocolat, Mousse au Chocolat Noir, Caramel Fleur de Sel, Chantilly Lait Caramel

Exalte Schokolade und Gesalzenes Karamell, Gesalzenes Karamell Eis,

Schokoladenkeks, Mousse aus Zartbitterschokolade, Gesalzenes Karamell, Schlagsahne Milch Karamell

Exalte Chocolate and Salted Caramel, Salted Caramel Ice Cream

Chocolate Biscuit, Dark Chocolate Mousse, Salted Caramel, Caramel Milk Chantilly

Tarte au Fromage Blanc, Sorbet Framboise 10.50

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

Café Gourmand et ses 3 Mignardises 10.50

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

Glace Maison 3 Boules, (Vanille, Chocolat, Pain d'Épice) 9.80

Hausgemachtes Eis 3 Kugeln (Vanille, Schokolade, Lebkuchen) / Homemade Ice Cream 3 Scoops (Vanilla, Chocolate, Gingerbread)

Sorbet 3 Boules, (Citron, Framboise, Cassis, Mangue-Passion) 9.80

Sorbet 3 Kugeln (Zitrone, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Mango-Passionsfrucht)

Sorbet 3 Scoops (Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Mango-Passion)

Sorbet Arrosé 10.75

Sorbet mit Alkohol / Sorbet with Brandy

Maison Kammerzell

1427



Maison Kammerzell

ENTRÉES

- Foie Gras de Canard Kammerzell, Compotée de Myrtilles et Pain Toasté 22.50**
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
- Escargots du Kochersberg à l’Alsacienne, de la Ferme Rémy Koehl à Birkenwald par 6 : 15.90 / par 12 : 27.50**
Elsässer Schnecken vom Rémy Koehl Bauernhof in Birkenwald / Snails Alsatian Style from Rémy Koehl Farm in Birkenwald
- Tarte à l’Oignon aux Petits Lardons, Salade Verte 13.90**
Zwiebelkuchen mit Speck, Grüner Salat / Onion Tart with Bacon, Green Salad
- 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 Noisettes, Compotée de Mirabelles 16.75**
Entenpastete mit Haselnüssen, Mirabellenkompott / Duck Terrine with Hazelnuts, Mirabelle Plum Compote

POISSONS

- Escalope de Saumon cuite à la Plancha, Lentilles Vertes et Haddock 26.75**
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

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 Biche aux Châtaignes, Airelles et Spätzle Sautées au Beurre 26.90**
Hirschpfeffer - Civet mit Kastanien, Preiselbeeren und Spätzle in Butter
Doe Stew with Chestnuts, Lingonberries and Spaetzle sautéed in Butter
- Fricassée de Volaille façon « Coq au Riesling », Spätzle Sautées au Beurre 24.75**
Geflügelfrikassee, “Coq au Riesling” Art, Spätzle / Poultry Fricassee “Coq au Riesling” Style, Spätzle
- Faux Filet de Bœuf « Charolais » sur le Grill, Gratin Dauphinois et Légumes du Moment 26.90**
Rinderfilet « Charolais » vom Grill, Gratin Dauphinois und Gemüse / Grilled Beef Tenderloin, Gratin Dauphinois and Vegetables
- Baeckeffe aux 3 Viandes, Salade Verte 28.90**
Baeckoffe mit 3 Fleischsorten, Grüner Salat / Baeckoffe with 3 Sorts of Meats, Green Salad

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
- Curry de Tofu au Lait de Coco et Petits Légumes 20.95**
Tofu-Curry mit Kokosmilch und Kleinem Gemüse / Tofu Curry with Coconut Milk and Baby Vegetables

Maison Kammerzell

LES CHOUCROUTES BAUMANN

- Choucroute aux Trois Poissons** Créé en 1970 par Guy-Pierre Baumann **28.90**
Sauerkraut mit drei Fischvariationen
Sauerkraut with 3 Sorts of Fish
- Choucroute au Saumon Frais et à l’Aneth 26.90**
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) **26.75**
Strassburger Sauerkraut (8 Sorten Fleisch und Wurstwaren)
Sauerkraut Strasbourg style (8 Varieties of Meat and Butcheries)
- Choucroute Jambonneau « Waedele »** (Jambonneau entier et poitrine fumée) **26.95**
Sauerkraut mit Eisbein (Waedele) (ganzes Eisbein und Räucherbrust)
Sauerkraut with Knuckle of Ham (Knuckle of Ham and Bacon)



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 / Strasbourg Sausage, French fries
oder / or
Lachsschnitzel, Nudeln / Salmon Cutlet, Pasta
- Coupe de Glace 2 Boules**
Eisbecher 2 Kugeln / 2 Scoops of Ice Cream

Maison Kammerzell

1427



Desserts

Fromages

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 11.50

Terrine mit drei Käsesorten, Walnüsse und Honig

Three Cheese Terrine, Walnuts and Honey

Marrons d'Automne 12.25

Biscuit Châtaigne, Insert Cassis, Mousse Fromage Blanc et Torche aux Marrons, Sorbet Cassis

Kastanienbiskuit, Schwarze-Johannisbeer-Einlage, Quarkmousse und Marronipüree,

Schwarze-Johannisbeer-Sorbet

Chestnut Sponge, Blackcurrant Insert, Fromage Blanc Mousse and Chestnut Cream,

Blackcurrant Sorbet

Entremet aux Épices, Pommes-Poires 11.50

Biscuit aux Épices et Sablé Spéculoos, Gelée Pommes-Poire et Diplomate à la Vanille, Glace Spéculoos

Gewürzbiskuit und Spekulatiusboden, Apfel-Birnen-Gelee und Vanillecreme, Spekulatiusseis

Spice Sponge and Speculoos Shortbread, Apple-Pear Jelly and Vanilla Diplomat Cream,

Speculoos Ice Cream

Délicieux Cappuccino et Chantilly Vanille 12.50

Biscuit Cappuccino, Mousse Cappuccino et Chantilly à la Vanille, Glace Vanille

Cappuccino-Biskuit, Cappuccino-Mousse und Vanillesahne, Vanilleeis

Cappuccino Sponge, Cappuccino Mousse and Vanilla Whipped Cream, Vanilla Ice Cream

Panna Cotta Tonka Orange 11.75

Sablé Grué de Cacao, Panna Cotta à la Tonka, Gelée Orange Sanguine,

Tuile Grué et Chantilly au Tonka, Sorbet Orange Sanguine

Kakaobruich-Sablé, Tonkabohnen-Panna Cotta, Blutorangen-Gelee,

Kakaobruichhippe und Tonkasahne, Orangensorbet

Cocoa Nib Shortbread, Tonka Bean Panna Cotta, Blood Orange Jelly,

Cocoa Nib Wafer and Tonka Whipped Cream, Orange Sorbet

Dôme Chocolat-Piment Mangue (gluten-free) 12.50

Biscuit Chocolat sans Farine, Mousse Chocolat-Piment d'Espelette, Insert Mangue,

Chantilly Lait et Piment Confit, Sorbet Mangue

Mehlfreier Schokoladenbiskuit, Schokoladen-Espelette-Pfeffer-Mousse, Mangoeinlage,

Milchsahne mit kandiertem Pfeffer, Mangosorbet

Glutenfree Chocolate Sponge, Chocolate & Espelette Pepper Mousse, Mango Insert,

Milk Whipped Cream with Candied Pepper, Mango Sorbet

Desserts

Douceur Coco et Framboise (gluten-free) 11.75

Biscuit Amande, Gelée à la Framboise et Mousse Coco, Sorbet Framboise

Mandelbiskuit, Himbeergelee und Kokosmousse, Himbeersorbet

Almond Sponge, Raspberry Jelly and Coconut Mousse, Raspberry Sorbet

Chou Yuzu-Gianduja 11.50

Pâte à Chou, Crème Pâtissière au Yuzu, Coulant Gianduja et Ganache Gianduja

Brandteig, Yuzu-Konditorcreme, flüssiger Gianduja und Gianduja-Ganache

Choux Pastry, Yuzu Pastry Cream, Molten Gianduja and Gianduja Ganache

Clafoutis Alsacien 11.50

Quetsche au Vin Chaud, Clafoutis aux Épices, Tuile Amande et Glace Vanille

Zwetschge im Glühwein, Gewürz-Clafoutis, Mandelhippe und Vanilleeis

Plum in Mulled Wine, Spiced Clafoutis, Almond Wafer and Vanilla Ice Cream

Tarte de Saison, Glace Vanille 11.25

Saisonale Torte, Vanilleeis / Seasonal Tart, Vanilla Ice Cream

Café Gourmand et ses 3 Mignardises 10.50

Gourmetkaffee und seine 3 Süßigkeiten / Café Gourmand and its 3 Sweets

Glace 3 Boules 9.80

Vanille, Spéculoos, Nougat, Chocolat

Eis 3 Kugeln (Vanille, Spekulatius, Nougat, Schokolade)

Ice Cream 3 Scoops (Vanilla, Speculoos, Nougat, Chocolate)

Sorbet 3 Boules 9.80

Citron, Orange Sanguine, Mangue, Framboise et Cassis

Sorbet 3 Kugeln (Zitrone, Blutorange, Mango, Himbeere und schwarze Johannisbeere)

Sorbet 3 Scoops (Lemon, Blood Orange, Mango, Raspberry, and Blackcurrant)

Sorbet Arrosé 10.75

Sorbet mit Alkohol / Sorbet with Brandy