

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

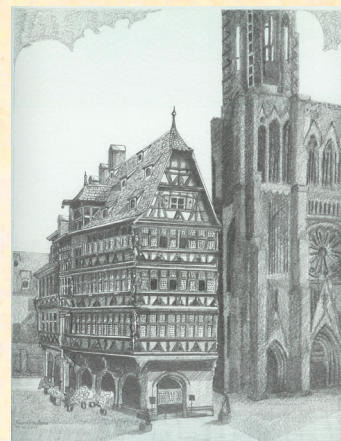
Il n'est pas connu comme il le devrait. Ses fresques du rez-de-chaussée, des premier et deuxième étages - certaines renouvées par André Bricka dans les années 1973-1977 après qu'un apprenti ayant voulu bien faire les ait « lessivées »

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

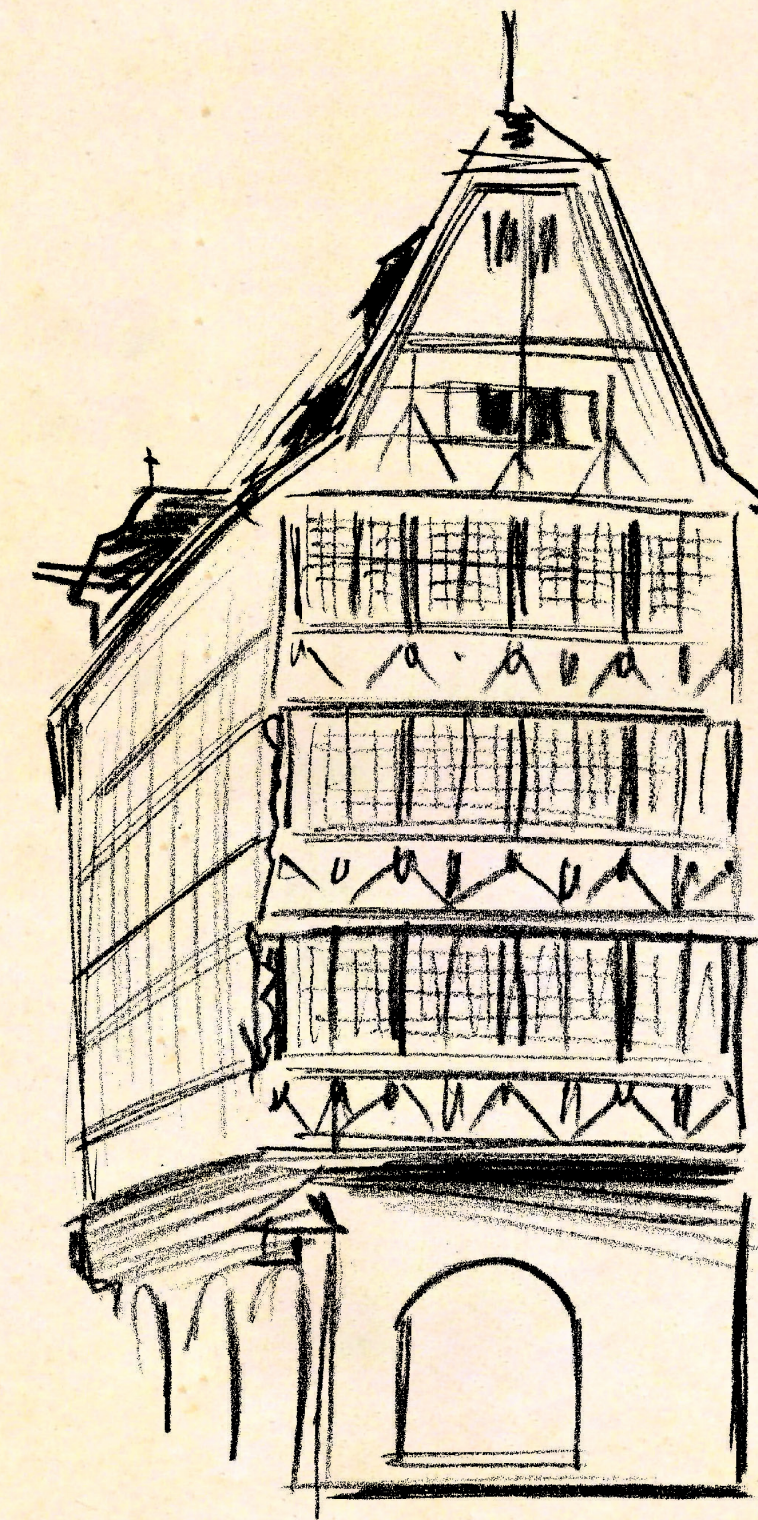
La Kammerzell ne tire pas son seul prestige de son décor de conte de fées inchangé depuis sa création: l'adresse est d'autant plus mythique qu'elle a vu défiler à sa table une myriade de célébrités. Le livre d'or chargé d'illustres signatures, que complète l'étourdissante galerie de portraits dédicacés 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



Maison Kammerzell

1427

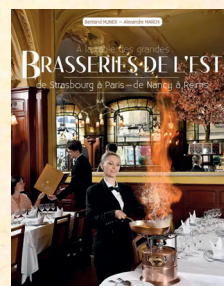


A la table des grandes brasseries de l'Est

Cet ouvrage est un voyage au cœur de ces véritables institutions de l'art de vivre à la française.

Toutes ont une ambiance unique.

30.00 €



Menu

Grandes Salades

- Salade Caesar** (Poulet, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Tomates, Sauce Caesar) 18.50
Salade « Strasbourgeoise » (Cervelas, Emmental, Œuf Dur, Oignons Rouges) 16.50
Salade Rosaker (Saumon Fumé, Pois Gourmands, Avocats, Tomates, Oignons Rouges, Graines de Courge) 20.75
Salade Altenberg (Volaille Marinée au Curry, Tomates, Oignons, Pois Gourmands) 17.95
Trilogie de Tomates et Burrata Crémeuse 18.90

Entrées

- Foie Gras de Canard Kammerzell**, Compotée de Myrtilles et Pain Toasté 22.50
Gaspacho Concombre-Tomate, Croûtons à la Tapenade 10.00
Escargots du Kochersberg à l'Alsacienne, de la Ferme Rémy Koehl à Birkenwald par 6 : 14.90 / par 12 : 26.50
Petite Salade « Strasbourgeoise », Cervelas, Emmental, Œuf Dur, Oignons Rouges 9.25
Tarte à l'Oignon et Petits Lardons, Salade Verte 12.90
Jambon de Sanglier, Salade Mêlée aux Noisettes 11.50
Terrine de Canard aux Pistaches, Compotée de Mirabelles 15.20
Assiette de Saumon Fumé, Bibeleskäs 22.25

Poissons

- Escalope de Saumon cuit « à la Plancha »**, Etuvée de Poireaux et Pommes Vapeur 25.50
Filet de Sandre façon « Matelote », Sauce au Riesling, Tagliatelles et Lard Croustillant 26.00
Daurade Royale Rôtie, Fenouil Braisé, Risotto 28.50
Crevettes Sautées en Persillades, Riz Basmati et Petits Légumes 25.75

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
Tartare de Bœuf Kammerzell, Pommes Frites, Salade Verte 21.75
Suprême de Volaille Mariné au Citron et Huile d'Olive, Pommes Frites 23.50
Faux-Filet de Bœuf sur le Grill, Sauce Béarnaise, Pommes Frites 25.90

Plats Végétariens

- Curry de Tofu au Lait de Coco** et Petits Légumes 20.25
Aubergine Farcie, Boulgour et Concassé de Tomates au Basilic 21.00

PRIX NETS EN EUROS

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, qui 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 Confite 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 NETS EN EUROS

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 10.80

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

Le Verger Lorrain, 10.50

Sorbet Mirabelle Biscuit Pistache, Crème Légère Yaourt, Gelée de Mirabelles

Der Lorraine-Obstgarten

Mirabellensorbet, Pistazienbiskuit, leichte Joghurtcreme, Mirabellengelee

The Lorraine Orchard

Mirabelle Sorbet, Pistachio Biscuit, Light Yogurt Cream, Mirabelle Plum Jelly

Éclair Chocolat-Abricot, 9.75

Sorbet Abricot, Pâte de Choux, Crème Chocolat, Crumble Chocolat, Abricots, Chantilly Amaretto

Schokoladen-Aprikosen-Eclair,

Aprikosen-Sorbet, Brandteig, Schokoladencreme, Schokoladen-Crumble, Aprikosen, Amaretto-Schlagsahne

Chocolate-Apricot Eclair,

Apricot Sorbet, Choux Pastry, Chocolate Cream, Chocolate Crumble, Apricots, Amaretto Whipped Cream

Tiramisu aux Fruits Rouges du Moment, 10.75

Sorbet Fraise, Biscuit Cuillère, Crème Légère Mascarpone, Coulis de Fruits Rouges

Tiramisu mit Roten Früchten der Saison,

Erdbeersorbet, Löffelbiskuit, leichte Mascarpone-Creme, Coulis von roten Früchten

Tiramisu with Seasonal Red Berries,

Strawberry Sorbet, Sponge Cake, Light Mascarpone Cream, Red Berry Coulis

Fraîcheur Chocolat-Framboise 11.50

Crème Légère Sudachi, Sorbet Framboise, Biscuit Chocolat, Gelée de Framboise, Crème Légère Sudachi

Schokoladen-Himbeer-Frische,

Sudachi leichte Creme, Himbeersorbet, Schokoladenbiskuit, Himbeergelee

Chocolate-Raspberry Freshness,

Sudachi Light Cream, Raspberry Sorbet, Chocolate Biscuit, Raspberry Jelly

Tarte aux Fruits de Saison, Glace Vanille 9.95

Torte mit Saisonfrüchten, Vanilleeis / Seasonal Fruit Tart, Vanilla Ice Cream

Salade de Fruits de Saison 8.00

Erfrischter Obstsalat / Fresh Fruit Salad

Café Gourmand et ses 3 Mignardises 10.25

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

PRIX NETS EN EUROS

Desserts

Glace 3 Boules 9.60

Vanille de Madagascar, Café, Chocolat, Pistache

Eis 3 Kugeln (Vanille aus Madagaskar, Kaffee, Pistazie, Schokolade)

Ice Cream 3 Scoops (Madagascar Vanilla, Coffee, Pistachio, Chocolate)

Sorbet 3 Boules 9.60

Fraise, Framboise, Pêche Blanche, Citron, Abricot, Yaourt, Mirabelle, Rhubarbe

Sorbet 3 Kugeln (Erdbeere, Himbeere, Weißer Pfirsich, Zitrone, Aprikose, Joghurt, Mirabelle, Rhubarber)

Sorbet 3 Scoops (Strawberry, Raspberry, White Peach, Lemon, Apricot, Yoghurt, Mirabelle Plum, Rhubarb)

Sorbet Arrosé 10.75

Sorbet mit Alkohol / Sorbet with Brandy

Coupe Céleste 10.50

Sorbet Yaourt, Rhubarbe, Fraise, Compotée de Rhubarbe, Crumble Amandes, Fraises

Joghurtsorbet, Rhubarber, Erdbeere, Rhubarberkompott, Mandelstreusel, Erdbeeren

Yoghurt Sorbet, Rhubarb, Strawberry, Rhubarb Compote, Almond, and Strawberry Crumble

Coupe Sunny 11.50

Glace Pistache, Sorbet Abricot, Pêche Blanche, Compotée d'Abricot, Crumble Amandes, Chantilly

Pistazieneis, Aprikosenorbet, Weißer Pfirsich, Aprikosenkompott, Mandelstreusel, Schlagsahne

Pistachio Ice Cream, Apricot Sorbet, White Peach, Apricot Compote, Almond Crumble, Whipped Cream

Coupe Tutti-Frutti 10.50

Salade de Fruits de Saison, Sorbet Abricot, Citron et Framboise, Fruits Frais

Aprikose, Himbeere, Zitrone Sorbet, frische Obstsalat

Apricot, Raspberry, Lemon Sorbet, Fresh Fruit Salad

Coupe Dame-Blanche 9.25

Glace Vanille de Madagascar, Sauce Chocolat, Chantilly

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne

Vanilla ice cream, Chocolate sauce, Whipped Cream

Coupe Café Liégeois 9.25

Glace Vanille de Madagascar et Café, Café Espresso, Chantilly

Vanilleeis, Kaffeeis, Kaffee Espresso, Schlagsahne

Vanilla Ice Cream, Coffee Ice Cream, Espresso Coffee, Whipped Cream

PRIX NETS EN EUROS