

Frisch aus dem Ofen

Flammkuchen

Ein Flammkuchen ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig, der bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken wird. Diese Elsässer Spezialität kann in verschiedenen Variationen belegt werden.

"Flammkuchen Elsässer Art"

mit Sauerrahm, Speck^{2,3}, Zwiebeln und Kräuter der Provence ^(A, G)

6,80 €

"Flammkuchen Mediterrane"

mit Sauerrahm, Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten, frischen Fetakäse und schwarze Oliven ^(A, G)

7,10 €

"Flammkuchen Salmon"

mit Sauerrahm, frischen Wildwasser Lachs, Blattspinat und geriebener Gouda ^(A, V, G)

7,80 €

"Flammkuchen Camembert"

mit Sauerrahm, Französischer Brie Käse¹, weißen Trauben und Wild-Preiselbeeren ^(A, G)

7,10 €

"Flammkuchen Alt Münster"

mit Sauerrahm, Münster Käse und Kümmel bestreut ^(A, G)

7,30 €

„Der Kleine Dessert Flammkuchen“

mit Sauerrahm, Schattenmorellen, Zimt-Zucker und eine Kugel weißes Nougat Eis ^(A, G)

4,90 €



(außer 14.00 -17.30 Uhr)