

La „Tarte Flambée“ - der Flammkuchen -

Die Tradition

Auf den Bauernhöfen des französischen Elsass wurde vor über hundert Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurde zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken.

Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln zu belegen - entstanden war eine Delikatesse, la Tarte flambée - der Flammkuchen!.

Und noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger Runde zu genießen. In Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert und von Hand genossen.

bon Appétit !

Flammkuchen Elsass Classic <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck,</i>	16.--
Flammkuchen „Elsass Classic Gratiniert“ <i>Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Käse</i>	17.--
Flammkuchen „Vegi“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Saisongemüse, Champignons, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Jäger“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Pesto, Speck, Champignons, Tomaten, Käse</i>	19.50
Flammkuchen „Hawaii“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Schinken, Ananas, Käse</i>	19.50
Flammkuchen „Pikant“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Chorizo, Käse</i>	19.50
Flammkuchen „Chef Style“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Pesto, Champignons, Rohschinken, Käse</i>	23.--

Aufschlag für Aenderungen und zusätzliche Zutaten !

! Auch „Take away“ erhältlich !