

Montag, Donnerstag, Samstag (ab 17 Uhr)

Flammkuchen

Flammkuchen „Original“

Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 13,50 €

Flammkuchen „Holstein“

Katenschinken / Kartoffelwürfel / Ei / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 17 €

Flammkuchen „Salmon“

Räucherlachs / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 17,50 €

Flammkuchen „Crevette“

Riesengarnelen in Knoblauch geschwenkt / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 20,50 €

Flammkuchen „Fromage“

Gouda / Brie / Blauschimmelkäse /
Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 16,50 €

Flammkuchen „Vegetaria“

Tomaten / Hirtenkäse / Basilikumpesto /
Zwiebeln / Crème Fraîche 16 €

Flammkuchen „Mediterran“

schwarze Oliven und getrocknete Tomaten / Rucola /
Grana Padana / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 17,50 €

Flammkuchen „Forêt“

Champignons / Steinpilze / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 17 €

Flammkuchen „Orient“

getrocknete Feigen / Walnüsse / Honig / Thymian / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 17,50 €

Flammkuchen „Picquant“

pikante Salami / Peperoni / Rauchspeck / Zwiebeln / Crème Fraîche 16,50 €



Entstanden ist der Flammkuchen im Elsass um 1900.
Aus Überzeugung backen wir unsere Flammkuchen
am offenen Feuer im Holzbackofen.
Unsere Kombinationen sind einfach und doch raffiniert:
Selbst hergestellter Teig aus hochwertigem Urweizen- (Dinkel) und Roggenmehl,
Crème Fraîche,
kombiniert mit den unterschiedlichsten Belagvariationen.