

# Flammkuchenkarte

Wussten Sie schon:

Flammkuchen findet seinen Ursprung im Elsass.  
Da wurde das Brot in holzbefeuerten Steinöfen gebacken.  
Die Temperatur des Ofens überprüfte man, indem man ein  
dünnes Stück Teig in den Ofen schob.  
Wurde der Teig sehr schnell braun, war der Ofen noch zu heiß



Wir servieren wir Ihnen  
herbstliche Flammkuchen  
in verschiedenen Variationen  
auf rustikalen Holzbrettern.

- |   |         |
|---|---------|
| 1.mit Speck und Zwiebeln                              | 7,90 €  |
| 2.mit Lachs und Spinat                                | 11,90 € |
| 3.mit Tomate und Mozzarella                           | 8,90 €  |
| 4.mit Champignons,Lauch und Käse                      | 8,90 €  |
| 5.mit Kirschtomaten, Rucola,<br>Schinken und Parmesan | 10,90 € |
| 6.mit Camembert und Preiselbeeren                     | 9,90 €  |
| 7.mit Datteln, Speck und Rucola                       | 9,90 €  |
| 8.mit Birne, Walnuss und Gorgonzola                   | 10,90 € |
| 9.mit Kürbis, Fetakäse und roter Zwiebel              | 9,90 €  |
| 10.mit Apfel, Rosinen und Zimt                        | 7,90 €  |