

# Kleines zum Wein

Mi - Fr ab 17.00 Uhr

Sonnengetrocknete Tomaten in Öl

4.00 €

Oliven

eingelegt in hochwertigem Olivenöl

4.00 €

Artischockenherzen

mariniert mit Knoblauch und Kräutern

5.00 €

Käsewürfel<sub>G</sub>

4.50 €

Bruschetta 3 Stück

5.00 €

Gemischte Weinschmeckerle Auswahl<sub>3,6</sub>

12.50 € pro Person

Gebratener Ziegenkäse<sub>G</sub>

im Speckmantel an mariniertem Salat mit Davidsbrot

9.00 €



Zu jeder „Kleinigkeit“ servieren wir einen Brotkorb.

Weitere Gerichte je nach Tagesangebot

# Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Mi - Fr ab 17.00 Uhr

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Creme, Zwiebeln und Speck zu belegen. Entstanden war eine Delikatesse, la „Tarte Flambé“ - der Flammkuchen. Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu genießen. In 6-8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand -

Bon Appétit!

## Traditionell



<b>Flammkuchen „Naturelle“</b> mit Crème <sub>G</sub>   Zwiebeln	7
<b>Flammkuchen „Naturelle gratiniert“</b> mit Crème <sub>G</sub>   Zwiebeln   Käse <sub>G</sub>	8
<b>Flammkuchen „Elsass“</b> mit Crème <sub>G</sub>   Schinkenspeck <sub>3</sub>   Zwiebeln	8
<b>Flammkuchen „Elsass gratiniert“</b> mit Crème <sub>G</sub>   Schinkenspeck <sub>3</sub>   Zwiebeln   Käse <sub>G</sub>	9

## Vegetarisch

<b>Flammkuchen „Caprese“</b> mit Crème <sub>G</sub>   Tomate   Mozzarella <sub>G</sub>   Basilikum	9
---	---

Alle Preise sind in Euro.



**Flammkuchen „Schäfer“** 9  
mit Crème<sub>G</sub> | Lauch | Peperoni | Oliven | Paprika | Hirtenkäse<sub>G</sub>

**Flammkuchen „Veggie“** 9  
mit Crème<sub>G</sub> | Gorgonzola<sub>G</sub> | Rahmspinat<sub>6</sub> | Tomate | Zwiebeln  
Lauch

### Exklusiv

**Flammkuchen „Bavaria“** 9  
mit Crème<sub>G</sub> | Preiselbeeren | Birnenwürfel | Blauschimmelkäse<sub>G</sub>

**Flammkuchen „Scharf“** 11  
mit Crème<sub>G</sub> | scharfer Salami<sub>1, 2, 3</sub> | Peperoni | Paprika | Zwiebeln  
Oliven | Hirtenkäse<sub>G</sub>

**Flammkuchen „Strammer Moritz“** 12  
mit Crème<sub>G</sub> | Kochschinken<sub>3</sub> | Zwiebeln | Lauch | 3 Spiegeleier<sub>C</sub>  
Gouda Käse<sub>G</sub>

**Flammkuchen „Palermo“** 12  
mit Crème<sub>G</sub> | Thunfisch | Oliven | Artischocken | Zwiebeln |  
Tomate | Lauch

**Flammkuchen „Parma“** 12  
mit Crème | Parmaschinken<sub>3</sub> | Tomate | Mozzarella<sub>G</sub> und Rucola

### Süß

**Flammkuchen „Apfel“** 8  
mit süßer Crème<sub>G</sub> | Apfelscheiben | Zimt und Zucker

**Flammkuchen „Banane“** 8  
mit süßer Crème<sub>G</sub> | Bananenscheiben | Schokolade | Mandeln<sub>H1</sub>

