

# UNSERE FLAMMKUCHEN

*naturel - délicieux - unique*

## *soviel das Herz begehrt*

### ›ALL YOU CAN EAT‹

Kinder von 7 bis 13 Jahren zahlen je Lebensjahr

\* p. P. 14,90 €

0,50 €

\* nur tischweise, nicht als petit möglich

### UNSER ›ALL YOU CAN EAT‹

Sie haben die Möglichkeit – zu einem Festpreis – so viele Flammkuchen aus unserem Angebot zu verzehren, wie Sie können oder möchten – dazu gibt es noch einen kleinen Beilagensalat mit Essig- und Öl-Dressing. Als Voraussetzung gilt lediglich, dass alle Gäste des Tisches am ›ALL YOU CAN EAT‹ teilnehmen.

### UM IHNEN STETS EINE HOHE QUALITÄT ZU GARANTIEREN, SERVIEREN WIR

bis zu sechs Personen 2 Flammkuchen je Runde,  
bis zu acht Personen 3 Flammkuchen je Runde,  
bis zu zwölf Personen 4 Flammkuchen je Runde.

DAS ›ALL YOU CAN EAT‹ GILT ALS BEENDET, WENN MEHR ALS EIN VIERTEL EINES FLAMMKUCHENS ÜBRIG BLEIBT.

## *alle Flammkuchen bereiten wir für Sie*

- auch als ›PETIT‹ (2 Euro günstiger)
- auch auf Dinkelböden
- sofern möglich laktosefrei (Aufschlag 0,50 €)

## *unsere Herzhaften*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. ELSÄSSER ORIGINAL</b>   | <b>6,90 €</b> |
| Crème fraîche, Speck und Zwiebel                                      |               |
| <b>2. ELSÄSSER ORIGINAL GRATINIERT</b> (auch laktosefrei)             | <b>7,40 €</b> |
| Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse                               |               |
| <b>3. CHAMPIGNON-SPECK</b> (auch laktosefrei)                         | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, frische Champignons, Käse             |               |
| <b>4. SPINAT-SPECK</b> (auch laktosefrei) <sup>2</sup>                | <b>7,40 €</b> |
| Crème fraîche, Speck, Blattspinat und Käse                            |               |
| <b>5. PAPRIKA-SCHINKEN</b> (auch laktosefrei)                         | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Kochschinken, Zwiebeln, Paprika und Käse               |               |
| <b>6. LAUCH-SCHINKEN</b> (auch laktosefrei) <sup>2,3,11</sup>         | <b>7,40 €</b> |
| Crème fraîche, Kochschinken, Lauch und Käse                           |               |
| <b>7. HAWAII</b> (auch laktosefrei) <sup>2,3,11</sup>                 | <b>8,20 €</b> |
| Crème fraîche, Kochschinken, Ananas und Käse                          |               |
| <b>8. HÄHNCHEN</b>  | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Kikok-Hähnchenbrustfilet, Paprika, Lauch               |               |
| <b>9. HÄHNCHEN-CURRY</b> (auch laktosefrei)                           | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Kikok-Hähnchenbrustfilet, Ananas, Curry                |               |
| <b>10. ROUTE 66 – DER BURGER-FLAMMKUCHEN</b>                          | <b>9,90 €</b> |
| Crème fraîche, Hack, Bacon, Tomate, Röstzwiebeln, Gurken, Burgersauce |               |
| <b>11. ROQUEFORT-SCHINKEN</b> <sup>2,3,11</sup>                       | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Kochschinken und Roquefort                             |               |
| <b>12. SCHWEINEFILET-SPARGEL</b>                                      | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Kartoffeln, Spargel, Schweinefilet                     |               |
| <b>13. WIEDTALER</b>  | <b>9,40 €</b> |
| Crème fraîche, Wiedtaler Rohschinken pur, Rucola, Parmesan            |               |

## unsere Vegetarischen

|   |        |
|---|--------|
| <b>20. LAUCH-KÄSE</b> (auch laktosefrei) <sup>2</sup><br>Crème fraîche, Lauch und Käse                              | 6,90 € |
| <b>21. FETA-SPINAT</b><br>Crème fraîche, Feta, Blattspinat und Knoblauch  | 6,90 € |
| <b>22. PEPERONI</b><br>Crème fraîche, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Kräuter der Provence                          | 7,40 € |
| <b>23. CHAMPIGNON</b> (auch laktosefrei) <sup>2</sup><br>Crème fraîche, frische Champignons, rote Zwiebeln und Käse | 8,20 € |
| <b>24. RUCOLA</b><br>Crème fraîche, Tomaten, Parmesan und Rucola  | 8,70 € |
| <b>25. SCHWARZE OLIVE</b><br>Crème fraîche, schwarze Oliven, Feta, Kräuter der Provence                             | 8,20 € |
| <b>26. POMME DE TERRE</b> (auch laktosefrei) <sup>2</sup><br>Crème fraîche, Kartoffeln, Käse und Knoblauch          | 7,40 € |
| <b>27. MEDITERRAN</b><br>Crème fraîche, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven und Kräuter der Provence               | 8,20 € |
| <b>28. PREISSELBEEREN-CAMEMBERT</b><br>Crème fraîche, Camembert und Preiselbeeren                                   | 8,90 € |
| <b>29. VIER KÄSE</b> <sup>2</sup><br>Crème fraîche, Emmentaler, Gouda, Roquefort und Camembert                      | 9,40 € |
| <b>30. BIRNE-BLAUSCHIMMELKÄSE</b><br>Crème fraîche, Birne, Blauschimmelkäse, Honig, Thymian                         | 9,90 € |
| <b>31. BROTZEIT</b><br>Crème fraîche, Rührei, Speck, Käse   | 9,90 € |

## aus dem Meer

|   |        |
|---|--------|
| <b>40. LACHS</b> (auch laktosefrei) <sup>2</sup><br>Crème fraîche, Räucherlachs, Lauch, Käse  | 9,40 € |
| <b>41. LACHS-MEERRETTICH</b><br>Crème fraîche, Räucherlachs und frisch geriebener Meerrettich | 9,40 € |
| <b>42. THUNFISCH-SPINAT</b><br>Crème fraîche, Thunfisch, Blattspinat, Zwiebeln und Kapern     | 7,90 € |
| <b>43. THUNFISCH-FETA</b><br>Crème fraîche, Thunfisch, Feta und Zwiebeln                      | 8,90 € |
| <b>44. SHRIMPS</b><br>Crème fraîche, Shrimps, Kräuter der Provence                            | 9,40 € |
| <b>45. SHRIMPS-SPINAT</b><br>Crème fraîche, Shrimps, Blattspinat, Knoblauch                   | 9,40 € |

## unsere Feurigen

|  |        |
|--|--------|
| <b>50. ELSÄSSER PIKANT</b><br>Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Chili   | 6,90 € |
| <b>51. PEPERONI</b> (Achtung sehr scharf)<br>Crème fraîche, Speck und scharfe Peperoni   | 7,40 € |
| <b>52. CHILI</b> (Achtung sehr scharf) (auch laktosefrei) <sup>2</sup><br>Crème fraîche, Peperoniwurst, scharfe Peperoni, Sambal Olek, Chili, Käse, Kräuter der Provence | 8,90 € |
| <b>53. CHORIZO</b> (auch laktosefrei) <sup>2</sup><br>Crème fraîche, Chorizo, Oliven, Knoblauch, Käse  | 8,90 € |
| <b>54. HÄHNCHEN-INDISCH</b><br>Crème fraîche, Kikok-Hähnchenbrustfilet, Ananas, Mango Chutney und Currypaste   | 9,40 € |

2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 11 Phosphat

## unsere Veganen

56. VEGAN-SPINAT 8,20 €  
Sojajoghurt, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln
57. VEGAN-PEPERONI 8,40 €  
Sojajoghurt, Peperoni, Tomate, Zwiebeln, Kräuter der Provence
58. VEGAN-POMME DE TERRE 8,90 €  
Sojajoghurt, Kartoffeln, Zwiebeln, Räuchertofu

## unsere Süßen

60. APFEL 6,90 €  
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker und Zimt
61. APFEL-CALVADOS 9,40 €  
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker & Zimt mit Calvados flambiert
62. WALDBEERE 6,90 €  
Süße Crème, Waldbeeren und Vanillezucker
63. HIMBEERE (auch mit Schokosauce möglich) 9,40 €  
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker, mit Himbeergeist flambiert
64. KIRSCH 8,90 €  
Süße Crème, Kirschen, Vanillezucker, mit Kirschwasser flambiert
65. KIRSCH-ANANAS 8,20 €  
Süße Crème, Kirschen, Ananas und Schokosoße
66. VEGAN-APFEL 7,20 €  
Sojajoghurt gesüßt, frische Apfelscheiben, Zucker und Zimt
67. BANANE MEETS NUTELLA 9,40 €  
Süße Crème, Banane, Nutella, gehackte Haselnüsse
68. OREO-ERDBEER 9,90 €  
Süße Crème, Erdbeeren, Oreo, Minze – nur von Mai-August

## unsere Salate

70. BEILAGENSALAT 4,20 €
71. GEMISCHTER SALAT 6,50 €  
verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln
- wahlweise mit:
72. Schinken, Käse und Mais <sup>2,3,11</sup> 7,80 €
73. Thunfisch und Lauch 8,40 €
74. gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet und Körnermischung 9,80 €
75. gebackenem Fetakäse in Honig-Chilli-Marinade 9,80 €

Wir reichen die Salate mit Balsamico-Dressing, auf Wunsch aber auch gerne mit Joghurdressing oder Essig und Öl sowie Parmesandressing.

## weitere Nachspeisen

Wenn es Sie neben den süßen Flammkuchen nach weiteren Naschereien verlangt, genießen Sie unsere

- HAUSGEMACHTE MASCARPONECRÈME 2,90 €  
mit Himbeersauce und Krümelkeksen.

## Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.