

Schlemmerstube

La „Tarte Flambée“ - der Flammkuchen

Die Tradition

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 Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen. Entstanden war eine Delikatesse, la „Tarte Flambée“ - der Flammkuchen.

Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu genießen. In 6 bis 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!



Maitre Flambée



Schlemmerstube

Unseren Flammkuchen-Variationen

frisch belegt mit unserer Gewürzcreme... im Steinofen gebacken... auf dem Holzbrett serviert

Die Würzigen

Elsass Classic mit Speck und Zwiebeln	6,50
Gratiniert mit Speck, Zwiebeln und feinem Käse überbacken	6,90
Förster Art mit Speck, Zwiebeln und Champignons	7,50
Maritim mit Räucherlachs und Lauch	8,50
Typisch Franken mit deftiger Wurst und Zwiebeln	7,90

Die Vegetarischen

Mediterran mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,00
Pikant mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven	7,50

Die Exklusiven

mit Marzipancreme, Apfelscheiben und Rosinen	7,90
mit Pflaumenmus und weichem Camembert	6,50
mit Birnenscheiben, Zucker und Schokostreuseln	6,90



Maitre Flambée

