



Hausgemachte Flammkuchen

mit frischen Zutaten - im Steinofen knusprig gebacken

Original „Elsässer Flammkuchen“

mit Zwiebel, Schinkenspeck und Käse überbacken ^{1 3}

9,90 €

Flammkuchen „Italia“

mit Gemüse und kräftigem Käse überbacken

9,90 €

Flammkuchen „Hawaii“

mit Ananas, gekochtem Schinken und feinem Käse überbacken ^{1 3 4}

9,90 €

* * * * *

Gerne servieren wir Ihnen dazu einen kleinen Beilagensalat

4,20 €

Wissen Sie wie Flammkuchen entstanden ist?

Die Geschichte der Elsässer Flammkuchen reicht traditionell bis in die Region Kochersberg im 17. Jahrhundert zurück, als zumeist freitags, dem "Fisch-Tag" die gesamte Familie damit beschäftigt war, Brot zu backen und keine Zeit für die Vorbereitung umfangreicher Speisen blieb. So wurden die Reste des Brotteiges flach ausgerollt, mit Fromage Blanc (Quark), Speckstreifen und Zwiebeln belegt und in dem für das Brotbacken angefeuerten Ofen gebacken.

Aus diesem "Reste-Essen" entwickelte sich im Laufe der Jahre eine der wohl bekanntesten elsässischen Spezialitäten - der Flammkuchen!

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel