

KLEINE FLAMMKUCHEN GESCHICHTE

UND BESTRICH IHN MIT RAHM.
DARAUF KAMEN NOCH ZWIEBELN
SPECK, ÖL, SALZ & PFEFFER. DIE LODERNDEN
FLAMMEN GABEN DEM KUCHEN,
DIE GOLDBRAUNE FARBE.

DAZU GAB'S EDLEN WEISSWEIN.

FRÜHER,

WAR IM ELSASS DER FLAMMKUCHEN
URSPRÜNGLICH EIN BAUERNESSEN.
ALS DIE BÄUERIN DAS BROT NOCH
SELBST BACKTE, NAHM SIE DEN REST
DES TEIGES, DRÜCKTE DIESEN FLACH



FLAMMKUCHEN SPEZIALITÄTEN



FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ORIGINAL



CHF 17.00

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH MIT HIRTENKÄSE & PEPPERONI



CHF 17.00

FLAMMKUCHEN LACHS MIT SHRIMPS



CHF 18.00

FLAMMKUCHEN APFEL UND ZIMT



CHF 17.00

