

# FLAMMKUCHEN

Das Besondere an unseren Flammkuchen ist der nach Originalrezept hergestellte und besonders dünn ausgerollte Teig. Reichhaltig belegt mit liebevoll ausgewählten Zutaten und knusprig gebacken – ein besonderer Genuss. Probiere dazu ein Glas Wein oder Weinschorle. Bon Appétit!



Essen und Trinken  
sind die drei schönsten  
Dinge des Lebens.

– Willy Millowitsch (1909-99),  
Dt. Volksschauspieler & Theaterleiter

<b>Elsass</b> mit Sauerrahm, Speck <sup>2,3</sup> , Zwiebeln und geriebenem Edamer <sup>1,2</sup>	<b>13,80 €</b>
<b>Italia</b> mit Sauerrahm und Pesto alla genovese <sup>2</sup> , Kirschtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	<b>14,80 €</b>
<b>Grombira</b> mit Sauerrahm, Kartoffeln, Speck <sup>2,3</sup> , Zwiebeln und geriebenem Edamer <sup>1,2</sup>	<b>15,60 €</b>
<b>Vegan</b> <i>vegan</i> mit Hummus, Grillgemüse und Kirschtomaten	<b>16,10 €</b>
<b>Griechisch</b> mit Sauerrahm, Feta, roten Zwiebeln, gemischten Oliven <sup>1</sup> und Knoblauchöl	<b>16,70 €</b>

## Dazu passt perfekt:



<b>Riesling</b> Collegium Württemberg Uhlbacher Götzenberg, trocken 0,25 l	<b>6,50 €</b>
<b>Rosé</b> Weinbau Muckenfuss, Neuffen Schwarzriesling und Acolon QbA 0,25 l	<b>5,80 €</b>