

# Ofenfrischer Flammkuchen

## „Klassiker“

Großer Flammkuchen knusprig gebacken  
mit Wildkräuter Schmand, Bresaola, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln

17 €

Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien. Er ist vom Geschmack milder und etwas zarter als das schweizerische Pendant Bündnerfleisch. Die Bresaola stammt aus dem norditalienischen Valtellina, von 1512 bis 1798 ein Untertanenland des Freistaates der Drei Bünde. Diese führten das Herstellungsverfahren für Bündnerfleisch auch in der Region ein.

## „Flammkuchen Veggi“

Flammkuchen mit Schmand, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten  
Senfrauke, Ziegenkäse Crumbles, Gadewitzer Honig

15 €

mit gebeiztem Färöer Lachs

20 €

Dazu empfehlen wir Ihnen süffigen Federweißen aus Rheinhessen  
von der Rivaner Traube – feinsten Genuss von der Privatkellerei Weinhaus Flick

3,70 € | 0,2 l

7,50 € | 0,5 l

„Geduld ist das Vertrauen, dass alles kommt, wenn das Essen fertig ist!“

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich  
oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

