



Der Flammkuchen



Er wurde früher am Back-Tag in der ersten Ofenhitze,
bevor das Brot in den Ofen hineinkam, gebacken.



Flammkuchen ist ein sehr dünner, flacher Kuchen aus Brotteig,
ausgerollt, mit Rahm bestrichen, „Original“ nur mit Speck und Zwiebeln
belegt, dann anschließend bei hoher Temperatur in kurzer Zeit gebacken.

„Nothweiler Flammkuchen

belegt mit

...Zwiebeln und Speck € 7,70

...Zwiebeln, Speck und Käse € 8,20



...Zwiebeln, Speck, Käse und Knoblauch € 8,50

...Zwiebeln, Speck und Münsterkäse € 10,60

...Oliven, Peperoni und Feta-Käse € 8,90

...Äpfel, Zucker und Zimt € 8,50



...Bananen und Schokoladensoße € 10,50

Unsere besondere Empfehlung

...mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons € 8,90

dazu empfehlen wir ihnen unseren Hauswein

Pfälzer Landwein, Jahrgang 2010 0,1l € 1,60

Portugieser Rotwein, mild 0,25l € 2,90



LW



Bergwerks-Flammkuchen

für bis zu 3 Personen

belegt mit

..Zwiebeln und Speck



€ 10,80

..Zwiebeln, Speck und Käse

€ 11,70

..Zwiebeln, Speck, Käse und Knoblauch

€ 12,90

..Zwiebeln, Speck, Käse und Münsterkäse

€ 13,60

..Feta-Käse, Oliven und Peperoni

€ 13,60

..Äpfeln, Zucker und Zimt

€ 12,00

..Bananen und Schokoladensoße

€ 12,50

(2,3,4 ,8,15)

Unsere besondere Empfehlung



Flammkuchen mit Speck,
Zwiebeln und Champignons

€ 13,60

*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen, finden sie auf der letzten Seite