

Speisen



Speisen

 Altes Rathaus

[www.altesrathaus-koarst.de](http://www.altesrathaus-koarst.de)

# Traditionell

## Flammkuchen ELSASS <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Speck <sup>2) 3)</sup> und Lauch

## Flammkuchen KÄSE <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Speck <sup>2) 3)</sup>, Lauch und Käse <sup>G)</sup>

## Flammkuchen CHAMPIGNONS <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Speck <sup>2) 3)</sup>, Lauch und frischen Champignons

## Flammkuchen SALAMI <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Mozzarella <sup>G)</sup>, Peperoni und Salami <sup>1) 2) 3)</sup>

# Vegetarisch

## Flammkuchen VEGETARISCH <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Lauch, bunten Paprika und frischen Champignons

## Flammkuchen CAMENBERT <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Camembert <sup>G)</sup>, Preiselbeeren

## Flammkuchen ZIEGENKÄSE <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Spinat, Ziegenkäse <sup>G)</sup> und Cocktailtomaten

## Flammkuchen GRIECHISCH <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Oliven <sup>1)</sup>, Peperoni und Ziegenkäse <sup>G)</sup>

# Süß

## Flammkuchen APFEL <sup>A)</sup>

mit süßer Crème <sup>G)</sup>, Apfelscheiben, Zucker und Zimt

## Flammkuchen BANANE <sup>A)</sup>

mit süßer Crème <sup>G)</sup>, Bananenscheiben und Nutella <sup>G) H)</sup>



# Exklusiv

## Flammkuchen RUCOLA <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Rucola, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan <sup>C) G)</sup>

## Flammkuchen PARMA <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Rucola, Parmaschinken <sup>2) 3)</sup> und gehobeltem Parmesan <sup>C) G)</sup>

## Flammkuchen LACHS <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Lauch, Lachs <sup>D)</sup> und Dill

## Flammkuchen THUNFISCH <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Peperoni, Oliven <sup>1)</sup>, Zwiebeln und Thunfisch <sup>D)</sup>

## Flammkuchen HAWAII <sup>A)</sup>

mit Crème <sup>G)</sup>, Schinken <sup>2) 3)</sup>, Ananas und Käse <sup>G)</sup>



Unsere Flammkuchen werden  
stets frisch zubereitet

Es könnte daher zu kleinen Verzögerungen kommen

# Suppen

Käse-Lauch <sup>3) G) I)</sup>

Karotten-Feigen <sup>G) I)</sup>

Chili con Carne <sup>I)</sup>

Saisonsuppe <sup>G) I)</sup>



# Speisen

## Das Original aus dem Elsass



Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor 100 Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht.

Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch lodernem Feuer gebacken. Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen. Entstanden war eine Delikatesse, la „Tarte Flambée“ – der Flammkuchen.

Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger und fröhlicher Runde zu genießen. In 6 bis 8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand – bon Appétit!



Foodstop

Miet  
mich  
0163/  
2379397

Infolyer  
hier bei  
uns!

by **Altes Rathaus**

[www.altesrathaus-kaarst.de](http://www.altesrathaus-kaarst.de)

*Zusatzstoffe* 1) mit Farbstoff (en), 2) mit Konservierungsstoff (en), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker (n), 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden), 14) Taurin, 15) mit Nitrtpökelsalz *Allergene* A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamanuss und Queenlandnuss), I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M) Lupinen, N) Weichtiere – Auf Nachfrage hat unser Servicepersonal ein genaues Zutatenverzeichnis greifbar.