Speisen Altes Rathaus

www.altesrathaus-kaarst.de

Traditionell

Flammkuchen ELSASS A)

mit Crème ^{G)}, Speck ^{2) 3)} und Lauch

Flammkuchen KÄSE A)

mit Crème ^{G)}, Speck ^{2) 3)}, Lauch und Käse ^{G)}

Flammkuchen CHAMPIGNONS A)

mit Crème ^{G)}, Speck ^{2) 3)}, Lauch und frischen Champignons

Flammkuchen SALAMI A)

mit Crème ^{G)}, Mozarella ^{G)}, Peperoni und Salami ^{1) 2) 3)}

Vegetarisch

Flammkuchen VEGETARISCH A)

mit Crème ^{G)}, Lauch, bunten Paprika und frischen Champignons

Flammkuchen ZIEGENKÄSE A)

mit Crème ^{G)}, Spinat, Ziegenkäse ^{G)} und Cocktailtomaten

Flammkuchen GRIECHISCH A)

mit Crème ^{G)}, Oliven ¹⁾, Peperoni und Ziegenkäse ^{G)}

SüB

Flammkuchen APFEL A)

mit süßer Crème ^{G)}, Apfelscheiben, Zucker und Zimt

Flammkuchen BANANE A)

mit süßer Crème ^{G)}, Bananenscheiben und Nutella ^{G) H)}



Exklusiv

Flammkuchen RUCOLA A)

mit Crème ^{G)}, Rucola, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan ^{C) G)}

Flammkuchen PARMA A)

mit Crème ^{G)}, Rucola, Parmaschinken ^{2) 3)} und gehobeltem Parmesan ^{C) G)}

Flammkuchen LACHS A)

mit Crème ^{G)}, Lauch, Lachs ^{D)} und Dill

Flammkuchen THUNFISCH A)

mit Crème ^{G)}, Peperoni, Oliven ¹⁾, Zwiebeln und Thunfisch ^{D)}

Flammkuchen HAWAII A)

mit Crème ^{G)}, Schinken ^{2) 3)}, Ananas und Käse ^{G)}



Suppen

Käse-Lauch (3) (6) (1)
Karotten-Feigen (6) (1)
Chili con Carne (1)
Saisonsuppe (6) (1)



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 loderndem 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!



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 Nitritpökelsalz

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, Macadamianuss und Queenslandnuss), 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.