

Flammkuchen

Flammkuchen ist eine traditionsreiche Spezialität aus der süddeutsch-französischen Grenzregion. Der Ursprung des Flammkuchens ist in Urgroßmutterns Zeiten zu finden, als noch auf jedem badischen und elsässischen Bauernhof das Brot in einem Holzbackofen gebacken wurde. Um die richtige Backtemperatur für das Brotbacken festzustellen, wurde ein Stück Brotteig ausgewellt, mit Rahm, Zwiebeln und geräuchertem Schinken belegt und für ca. 2-3 Minuten in den Ofen geschoben. Die Reisigbündel wurden zur Seite gekehrt und die erste Hitze wurde ausgenutzt, um den Flammkuchen zu backen. War der Flammkuchen innerhalb dieser kurzen Zeit durchgebacken, so hatte der Backofen die richtige Temperatur und man konnte mit dem Brotbacken beginnen. Der heiße Flammkuchen wurde auf dünnen Holzbrettern serviert und sofort verzehrt, dazu gab es einen guten, trockenen Wein.

Da der Kuchen direkt neben den Flammen gebacken wurde, erhielt er auch seinen Namen „Flammkuchen“, im Elsass auch „Flammekueche“ genannt.

Unsere Gerichte:

Der Klassiker -

deftig mit Speckwürfel, Zwiebeln, Käse und Crème fraîche 12,50 €

Der Geheimnisvolle -

raffiniert mit Pilzen und Kräutern der Provence, Käse und Crème fraîche 12,00 €

Der Italiener -

mit Mozzarella, Strauchtomaten, Käse und Crème fraîche 13,50 €

Der Fruchtige -

exotisch mit Kochschinken, Ananas, Pfirsich, Käse und Crème fraîche 13,50 €

Der Mediterrane -

herzhaft würzig mit Thunfisch, Lauch, Peperoni, Käse und Crème fraîche 14,50 €

Der charmant Exklusive -

mit mild geräucherten Lachsstreifen, Spinat, Käse und Crème fraîche 16,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Georg Gustav Huff Summer Samba Weißwein

Ein frischer und fruchtbetonter Weißwein aus Rheinhessen, der durch seine lebendige Stilistik und seine sommerliche Leichtigkeit überzeugt. Dieser Wein steht für unkomplizierten Genuss und pure Trinkfreude.

Karaffe 0,25l

7,30 €