

**LIEBE GÄSTE,**

unsere Flammkuchen werden ausschließlich von Hand zubereitet, dabei setzen wir auf ausgewählte Zutaten und erstklassige Produkte. Auf Wunsch können alle Gerichte auch mit einer extra Portion Knoblauch verfeinert werden.

**WIR HABEN EINE FREUNDLICHE SELBSTBEDIENUNG!**

Bitte bestellt mit eurer Tischnummer und bezahlt an der Theke. Die Getränke dürft ihr gleich mitnehmen, die Speisen bringen wir euch an den Tisch.


**WIR WÜNSCHEN EUCH EINEN EXTREM GUTEN AUFENTHALT BEI UNS!**

- EUER 0815 TEAM -

**KLEINIGKEITEN ZUM WEIN**

 <b>Käsewürfel</b> <sup>1,G</sup> Goudawürfel, Mini-Salzbrezeln	<b>4,90</b>
<b>Luftgetrocknete mediterrane Wurst</b> <sup>3,9</sup> Metzgerei Hambel → mit Brot	<b>5,50</b> <b>6,00</b>
 <b>Portion Oliven</b> <sup>1,9</sup> Große & knackige grüne Oliven in Knoblauch eingelegt und trotzdem sehr mild.	<b>5,90</b>
 <b>Erdnüsse</b> <sup>E</sup> 50g	<b>2,00</b>
 <b>Käseplatte</b> <sup>1,9,E</sup> 4-erlei Käse, grüne Oliven, Feigensenf und Urbrot	<b>12,90</b>

**SONSTIGE KÖSTLICHKEITEN**

<b>Großer Pfälzer Marktsalat</b> <sup>M</sup> Gemischter Salat, Radieschen, Cherrytomaten und rote Gourmet Zwiebeln. Mariniert mit selbstgemachtem Essig-Öl Dressing, dazu Urbrot.	<b>12,90</b>
<b>Zusätzlich mit Feta</b> <sup>G</sup> aus 100% Schafsmilch	<b>+ 2,00</b>
 <b>Feta aus dem Ofen</b> <sup>9,G</sup> Feta aus 100% Schafsmilch, milde Peperoni, Oliven und Cherrytomaten. In einer Schale im Ofen überbacken, dazu Urbrot.	<b>11,90</b>
<b>Dosenbratwurst von der Metzgerei Hambel</b> 200g Dose, Senf, Cornichons und Urbrot. Typisch pfälzisch kalt serviert.	<b>12,90</b>

## FLAMMKUCHEN

Alle Flammkuchen werden von Hand zubereitet mit einer Crème Fraîche nach Hausrezept

<p><b>“ Der Klassiker “</b> <sup>1,9,A,G</sup> Feine Speckstreifen und rote Gourmet Zwiebeln</p>	<b>11,90</b>
<p><b>“ Der Pfälzer “</b> <sup>1,3,9,L,M</sup> Dünne Blutwurstscheiben aus der Region, rote Gourmet Zwiebeln und Majoran</p>	<b>12,50</b>
<p><b>“ Der mit Saumagen “</b> <sup>1,9,A,G</sup> Dünne Saumagenscheiben, rote Gourmet Zwiebeln und Majoran</p>	<b>13,50</b>
<p><b>“ Der Franzose “</b> <sup>1,9</sup> Feine Speckstreifen, dünne Scheiben vom würzigen Münsterkäse und rote Gourmet Zwiebeln</p>	<b>13,90</b>
<p> <b>“ Der mit Münsterkäse “</b> <sup>4,A,G</sup> Dünne Scheiben vom würzigen Münsterkäse und rote Gourmet Zwiebeln</p>	<b>11,90</b>
<p> <b>“ Der Grieche “</b> <sup>9,A,G</sup> Feta aus 100% Schafsmilch, milde Peperoni und Oliven</p>	<b>12,50</b>
<p> <b>“ Der Italiener “</b> <sup>A,G,M</sup> Cherrytomaten, italienischer Hartkäse, rote Gourmet Zwiebel und mariniertes Rucola</p>	<b>15,90</b>
<p> <b>“ Der für Veganer “</b> <sup>9,G,M</sup> Tomatensauce anstatt Crème Fraîche, milde Peperoni, Oliven, rote Gourmet Zwiebeln, Oregano und mariniertes Rucola</p>	<b>15,50</b>

**Alle Flammkuchen sind auch mit DINKELBODEN erhältlich!** **+ 1,00**

**Saisonale Flammkuchen findet ihr auf unseren Tafeln!**

## SÜßE VERSUCHUNG

<p><b>“ Der Süße “</b> <sup>A,G,H</sup> Dünne Apfelscheiben, brauner Zucker, Mandelplättchen, Rosinen, ein Hauch Zimt und Puderzucker</p>	<b>12,50</b>
<p><b>Zusätzlich mit französischem Calvados</b></p>	<b>+ 2,00</b>

## ZUSATZSTOFFE

---

1. Konservierungsstoff
2. Süßungsmittel
3. Geschmacksverstärker
4. Farbstoff
5. Phosphat
6. Schwefel
7. Koffein
8. Chinin
9. Antioxidationsmittel
10. Sulfite

Alle Schaumweine, Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

- A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O. Schwefeldioxid und Sulfite
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse