

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

 Käsewürfel ^{1,G} Goudawürfel, Mini-Salzbrezeln	4,90
Luftgetrocknete mediterrane Wurst ^{3,9} Metzgerei Hambel → mit Brot	5,50 6,00
 Portion Oliven ^{1,9} Große & knackige grüne Oliven in Knoblauch eingelegt und trotzdem sehr mild.	5,90
 Erdnüsse ^E 50g	2,00

SONSTIGE KÖSTLICHKEITEN

Großer Pfälzer Marktsalat ^M Gemischter Salat, Radieschen, Cherrytomaten und rote Gourmet Zwiebeln. Mariniert mit selbstgemachtem Essig-Öl Dressing, dazu Urbrot.	12,90
Zusätzlich mit Feta ^G aus 100% Schafsmilch	+ 2,00
 Feta aus dem Ofen ^{9,G} Feta aus 100% Schafsmilch, milde Peperoni, Oliven und Cherrytomaten. In einer Schale im Ofen überbacken, dazu Urbrot.	12,90
Dosenbratwurst von der Metzgerei Hambel 200g Dose, Senf, Cornichons und Urbrot. Typisch pfälzisch kalt serviert.	12,90
 Käseplatte ^{1,9,E} 4-erlei Käse, grüne Oliven, Feigensenf und Urbrot	12,90

FLAMMKUCHEN

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

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

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

Saisonale Flammkuchen findet ihr auf unseren Tafeln!

SÜßE VERSUCHUNG

“ Der Süße “ A,G,H	12,50
Dünne Apfelscheiben, brauner Zucker, Mandelplättchen, Rosinen, ein Hauch Zimt und Puderzucker	
Zusätzlich mit französischem Calvados	+ 2,00
Schoko-Brownie-Tarte A,C,G	3,80



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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