

SPEISEKARTE

Von der Verwandtschaft zum Flammkuchen

Die Confrérie du véritable Flammekueche d' Alsace (Bruderschaft des echten elsässischen Flammkuchens) hat zum Glück mal definiert, wann man einen Flammkuchen einen echten Flammkuchen nennen darf. Wir können es reinen Gewissens tun, denn wir backen ihn standesgemäß auf Buchenholz zwei bis drei Minuten bei hoher Hitze in unserem spezialangefertigten Ofen. Dadurch schmeckt unser Klassiker mit mild geräuchertem Speck und in Weißwein eingelegten Zwiebeln so authentisch. Das alles tun wir aber natürlich nicht für die liebe Bruderschaft. Wir tun es für den unvergleichlichen Geschmack unserer Flammkuchen-Variationen.

Flammkuchen

KLASSISCH

BRETT / EUR

TRADITIONELLE

9

Speck & Zwiebel

FORESTIÈRE

10

Speck, Zwiebel, Champignons & Knoblauch

FORESTIÈRE GRATINÉE

12

Speck, Zwiebel, Champignons, Knoblauch, Käse von Fritz Blomeyer

GRATINÉE

11

Speck, Zwiebel, Knoblauch, Käse von Fritz Blomeyer

MIT KNOBLAUCH

10

Speck, Zwiebel & Knoblauch

MUNSTER

13

Zwiebel & Elsässischer Weichkäse

Flammkuchen

SPEZIAL	BRETT / EUR
PFERDESCHINKEN <i>Speck, Zwiebel, Feldsalat, Trauben & Pferdeschinken</i>	15
ENTENBRUST <i>Speck, Zwiebel, Feldsalat, Trauben & hausgeräucherte Entenbrust</i>	15
AAL & FOIE GRAS <i>Speck, Zwiebel, Aal, Foie Gras</i>	20
FOIE GRAS & TRÜFFEL <i>Speck, Zwiebel, Foie Gras & Trüffel</i>	24
RÄUCHERFORELLE <i>Speck, Zwiebel, Feldsalat, Trauben, Räucherforelle & Meerrettich</i>	15
SCHWEINEBAUCH & SAUERKRAUT <i>Speck, Zwiebel, Sauerkraut & sous-vide gegarter Schweinebauch</i>	15
KNOCHENMARK & FLUSSKREBSE <i>Speck, Zwiebel, Knochenmark & Flusskrebse</i>	15

Alle Flammkuchen enthalten Gluten, Eier und Lactose.

Flammkuchen

VEGETARISCH & SAISONAL

BRETT / EUR

BLAUSCHIMMELKÄSE

14

Zwiebel, Feldsalat, Champignons, Birne & Blauschimmelkäse

ZIEGENKÄSE & ROTE BETE

14

Zwiebel, Rote Bete & Ziegenkäse

SAISONALER FLAMMKUCHEN *siehe Tafel*

SUCRÉ

SÜß

10

Apfel, Zimt & Zucker

SÜß FLAMBIERT

12

Apfel, Zimt, Zucker & Calvados

Elsässer Klassiker

VORSPEISEN

SCHNECKEN <i>im Pilz-Knoblauch-Sud</i>	12
BEILAGENSALAT	5
BUNTER SALAT MIT ZITRONENVINAIGRETTE	9
<i>mit:</i>	
... QUICHE DES TAGES	12
... ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG	12

HAUPTGERICHTE

COQ AU VIN AU RIESLING	18
<i>Schwarzfederhuhn auf Pastinaken-Vanille-Püree, Speck und kleinem Salat</i>	
BAECKEOFFA	18
<i>Lamm, Rind und Schwein in kräftiger Brühe mit Gemüse und Speck</i>	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE <i>mit Eis</i>	7
TARTE TATIN <i>mit Eis</i>	10

GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

APERITIFS

	Liter / EUR
Poiré de Normandie <i>Fournier</i>	0,1 / 3,5 0,75 / 19
Cidre de Normandie <i>Fournier</i>	0,1 / 3,5 0,75 / 19
Picon Bière	0,33 / 5
Ricard	0,04 / 5
Merwut <i>Wermut, Dorst & Consorten, Pfalz</i>	0,1 / 5
Crémant d'Alsace Brut <i>Domaine Gresser, Elsass</i>	0,1 / 6 0,75 / 36
Cuvée Antique <i>Dorst & Consorten, Pfalz</i>	0,75 / 49
Champagner „Longitude“ Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut <i>Larmandier-Bernier, Champagne</i>	0,75 / 90

Biere & Softdrinks

BIER

	LITER	EUR
Meteor Lager (Elsass)	0,33	3,50
Weizen Brauhaus Lemke (Berlin)	0,33	4,00
Lammsbräu Helles (Oberpfalz)	0,50	4,00
Leffe Blondes (Belgien)	0,33	4,00
Alkoholfreies Bier	0,33	3,50

SOFTGETRÄNKE

Orangina gelb oder rot	0,25	2,50
Fritz Kola	0,20	2,50
Fritz Apfelschorle	0,20	2,50
Birnensaft	0,25	2,50
Preussenquelle feinperlig oder still	0,50	3,50

Ob man nun den Römern danken sollte, dass sie ihre Leidenschaft für Wein 50 v. Chr. zu uns in den Westen Europas brachten – oder den Franzosen, die ihn zu dem gemacht haben, was er heute ist. Uns ist es egal. Wichtig ist nur, dass wir uns freuen, Ihnen heute, hier und jetzt eine erlesene Auswahl unserer persönlichen Favoriten zu präsentieren, vorwiegend bezogen aus dem Elsass, dem Languedoc-Roussillon und der Pfalz. Lebendig und präzise im Geschmack. Profiliert und hervorragend zu unseren Gerichten.

CHARDONNAY

0,75 l / EUR

2014 „R“ Qualitätswein Trocken

Rebholz, Pfalz

58

2012 „R“ Qualitätswein Trocken

Rebholz, Pfalz

68

GEWÜRZTRAMINER

2013 „Clos St. Sebastian“

Charles Frey, Elsass

38

2012 Steingrubler Grand Cru

Albert Mann, Elsass

55

GRAUBURGUNDER / PINOT GRIS

2014 „Cuvée Catherine“

Weinbach-Faller, Elsass

65

2010 „Grossi Laüe“

Hugel, Elsass

70

2008 Clos Saint Urban Rangen de Thann Grand Cru

Zind-Humbrecht, Elsass

80

LANGUEDOC-ROUSSILLON CUVÉE

0,75 l / EUR

2015 „Blossom“ Blanc <i>Matassa, Languedoc-Roussillon</i>	45
2015 „Coume de l'Olla“ Blanc <i>Matassa, Languedoc-Roussillon</i>	38
2014 „Cuvée Marguerite“ <i>Matassa, Languedoc-Roussillon</i>	43
2013 „Vieilles Vignes“ Blanc <i>Gauby, Languedoc-Roussillon</i>	48
2005 Blanc <i>Domaine Le Soula, Languedoc-Roussillon</i>	80

MUSKATELLER / MUSCAT

2014 „Petite Fleur“ unfiltriert <i>Julien Meyer, Elsass</i>	36
2013 Goldert Grand Cru <i>Zind-Humbrecht, Elsass</i>	65

Weisswein

RIESLING

0,75 l / EUR

2015 Classic <i>Hugel, Elsass</i>	32
2014 Ganz Horn im Sonnenschein Qualitätswein Trocken VDP.Grosses Gewächs <i>Ökonomierat Rebholz, Pfalz</i>	82
2014 Morstein Qualitätswein Trocken VDP.Grosses Gewächs <i>Wittmann, Rheinhessen</i>	108
2013 Schlossberg Grand Cru <i>Albert Mann, Elsass</i>	60
2012 Große Lage Uhlen Laubach <i>Heymann-Löwenstein, Mosel</i>	65
2011 „Grossi Laüe“ <i>Hugel, Elsass</i>	90
2008 Wiebelsberg Grand Cru <i>Rémy Grasser, Elsass</i>	52
2008 Forster Kirchenstück Qualitätswein Trocken VDP.Grosses Gewächs <i>Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz</i>	180
2007 Forster Pechstein Qualitätswein Trocken VDP.Grosses Gewächs <i>Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz</i>	120
2004 Forster Pechstein Qualitätswein Trocken VDP.Grosses Gewächs <i>Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz</i>	Magnum / 1,5 l 200

CABERNET-CUVÉE

0,75 l / EUR

2009 „Cuvée X“ Qualitätswein Trocken

Krijsen, Pfalz

65

2008 Cabernet Sauvignon

Venta d'Aubert, Bajo Aragón

65

LANGUEDOC-ROUSSILLON CUVÉE

2013 „Classique“

St. Eugène, Languedoc-Roussillon

38

2013 „Coume de l'Olla“

Matassa, Languedoc-Roussillon

42

2012 „El Sarrat“

Matassa, Languedoc-Roussillon

47

2012 „L'Esprit de l'Horizon“

Domaine de l'Horizon, Languedoc-Roussillon

50

2012 „Rouge“

Domaine de l'Horizon, Languedoc-Roussillon

65

2012 „Vieilles Vignes“

Gaubby, Languedoc-Roussillon

68

2008 „Le Soula“

Gérard Gaubby & Associés, Languedoc-Roussillon

70

MERLOT

0,75 l / EUR

2012 „S“ Qualitätswein Trocken <i>Dr. Heigel, Franken</i>	40
2011 „Poly Fenoll“ <i>St. Eugène, Languedoc-Roussillon</i>	50
2012 Klingener Herrenpfad Spätlese Trocken <i>Joachim Hof, Pfalz</i>	30

SCHWARZRIESLING / PINOT MEUNIER

2012 „R“ Qualitätswein Trocken <i>Seeger, Baden</i>	60
--	----

SPÄTBURGUNDER / PINOT NOIR

2014 Klingener Herrenpfad Qualitätswein Trocken <i>Joachim Hof, Pfalz</i>	30
2014 „Les Pierres Chaudes“ unfiltriert <i>Julien Meyer, Elsass</i>	45
2014 „Clos de la Faille“ <i>Albert Mann, Elsass</i>	70
2013 Qualitätswein Trocken <i>Dorst & Consorten, Pfalz</i>	32

SPÄTBURGUNDER / PINOT NOIR

EUR / 0,75 ltr.

2013 „AnnA“ Qualitätswein Trocken <i>Seeger, Baden</i>	45
2013 „Spermen“ Qualitätswein Trocken VDP. Grosses Gewächs <i>Seeger, Baden</i>	65
2012 „S“ Qualitätswein Trocken <i>Erlenbach, Pfalz</i>	40
2012 „vom Muschelkalk“ Siebeldinger Königsgarten Qualitätswein Trocken <i>Ökonomierat Rebholz, Pfalz</i>	64
2012 „Réserve“ Malanser <i>Cortinelli, Graubünden, Schweiz</i>	68
2012 Musikantenbuckl Qualitätswein Trocken <i>Jürgen Krebs, Pfalz</i>	66
2011 Pinot Noir Qualitätswein Trocken <i>Dorst & Consorten, Pfalz</i>	46
2011 „Cuvée Max“ Qualitätswein Trocken <i>August Kessler, Rheingau</i>	76
2010 „Grossi Laüe“ <i>Hugel, Elsass</i>	78
2009 „Les Saintes Claires“ <i>Albert Mann, Elsass</i>	98

SÜSSWEIN

2015 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Kabinett

Maximin Grünhäuser – Schubert'sche Gutsverwaltung, Mosel

0,1 / 7

PORTWEIN

1981 Colheita Port

Kopke, Douro

0,05 / 9,50

Digestif

DIGESTIF

4 cl / EUR

Framboise sauvage

Jean-Paul Mettè, Elsass

10

Vieille Mirabelle

Jean-Paul Mettè, Elsass

10

Marc d'Alsace Gewurztraminer

Massenez, Elsass

7

Williams Birne

Edition Rosa Lisbert, Pfalz

7

0,5 ltr. 40

Alte Pflaume

Edition Rosa Lisbert, Pfalz

7

0,5 ltr. 40

Haselnuss

Fräulein Brösel, Berlin

10

HEISSE GETRÄNKE

0,35l / EUR

Tee Assam / Menthe

3,50

Kaffee (french press)

3,50