Flamm'Hus

Classique

nature *grand* **6,30 €** *petit* **3,50 €**
Die traditionelle Variante mit frischen Zwiebeln und elsässer Speck[1]

munster *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Frische Zwiebeln und elsässer Speck[1] überbacken mit delikatem Münster-Käse

gratinée *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Frische Zwiebeln und elsässer Speck[1] überbacken mit würzigem Gruyère-Käse

forestier *grand* **7,30 €** *petit* **4,00 €**
Frische Zwiebeln, elsässer Speck[1]und Champignons überbacken mit Gruyère-Käse

Rustique

chorizo *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Herzhaft pikante Pepperoniwurst[1] überbacken mit Gruyère-Käse

saucisse *grand* **7,30 €** *petit* **4,00 €**
Knackige Lauchringe, Tomaten und würzige Pepperoniwurst[1] überbacken mit Gruyère-Käse

thon *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Thunfisch, frische Zwiebeln und schwarze Oliven überbacken mit Schafskäse

poulet *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Zartes Hähnchenbrustfilet und Tomate überbacken mit Gruyère-Käse und mit Rucola verfeinert

Vegetarien

basilic *grand* **6,30€** *petit* **3,50€**
Tomaten auf Pesto-Crème-Fraîche, überbacken mit Mozzarella und mit frischem Basilikum garniert

rouge-verte *grand* **6,90€** *petit* **3,80€**
Frische Tomaten mit Schafskäse überbacken und mit Rucolasalat garniert

méditerranée *grand* **6,90€** *petit* **3,80€**
Frische Zwiebeln, Tomaten, Oliven und feine Kräuter der Provence überbacken mit Schafskäse

epinard *grand* **7,30€** *petit* **4,00€**
Blanchierter Spinat mit würzigem Gorgonzola-Käse überbacken

Magnifique

aux trois fromages *grand* **7,30 €** *petit* **4,00 €**
Eine Symphonie aus würzigem Gruyère-, delikatem Schafs- und Gorgonzola-Käse

serrano *grand* **7,90 €** *petit* **4,30 €**
Feiner Serrano-Schinken und mild würziger Ziegenfrischkäse - verfeinert mit Thymian und Honig

poulet forestier *grand* **7,30 €** *petit* **4,00 €**
Zartes Hähnchenbrustfilet, Champignons und ein Hauch Estragon überbacken mit Gruyère-Käse

saumon *grand* **7,90 €** *petit* **4,30 €**
Räucherlachs und knackige Lauchringe überbacken mit Gruyère-Käse

Tentation

pomme cannelle *grand* **6,30 €** *petit* **3,50 €**
Frische Apfelscheiben mit einer Prise Zimt auf süßer Crème-Fraîche

myrtille *grand* **6,30 €** *petit* **3,50 €**
Fruchtige Waldheidelbeeren auf süßer Crème-Fraîche

rhum raisins *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Frische Apfelscheiben und in Rum eingelegte Rosinen mit einer Prise Zimt auf süßer Crème-Fraîche

calvados *grand* **6,90 €** *petit* **3,80 €**
Frische Apfelscheiben mit einer Prise Zimt auf süßer Crème-Fraîche mit Calvados flambiert

Petits plats

Wechselnde französische Spezialitäten und knackige Salate mit hauseigenen Dressings

quiche „du jour“ **7,30 €**
Herzhafte Quiche-Kreation mit Crème-Fraîche und Beilagesalat

salade mixte **5,50 €**
Knackiger Salat, frische Zwiebeln, Tomaten verfeinert mit Senf-Dressing

salade feta **6,50 €**
Knackiger Salat, frische Zwiebeln, Tomaten und Schafskäse verfeinert mit Senf-Dressing

salade serrano **7,50 €**
Knackiger Salat, frische Zwiebeln, Tomaten und Serrano-Schinken verfeinert mit Senf-Dressing

Desserts

Raffinierte französische Nachspeisen aus eigener Zubereitung

crème brûlée **3,50€**
Vanille-Dessert unter feiner Karamellkruste

mousse au chocolat **3,00€**
Luftig, leichter Schokoladenschaum

soufflé **3,00€**
Raffiniertes Schoko-Dessert aus dem Ofen

Boissons

hausgemachter eistee		250ml	2,00 €
apollinaris		250ml	1,70 €
vio		250ml	1,70 €
coca cola[2, 3, 4, 5]		200ml	1,80 €
fanta[3]		200ml	1,80 €
orangina orange		250ml	2,00 €
orangina blutorange		250ml	2,00 €
lemonaid limette	bio, fairtrade	330ml	2,70 €
lemonaid maracuja	bio, fairtrade	330ml	2,70 €
lemonaid blutorange	bio, fairtrade	250ml	2,70 €
charitea mate	bio, fairtrade	250ml	2,70 €
proviant apfel	bio	330ml	2,50 €
proviant rhabarber	bio	330ml	2,50 €
proviant zitrone	bio	330ml	2,50 €
elbler ebbe	bio, 2,5%vol	330ml	2,80 €
elbler flut	bio, 5,0%vol	330ml	2,80 €
kronenbourg	5,0%vol	250ml	2,80 €

1 Nitritpökelsalz 2 Farbstoffe 3 Antioxidationsmittel
4 Phenylalaninquelle 5 koffeinhaltig