THEATERKELLER

Flammkuchen à Volonté / Unlimited

Jeden Dienstag ab 18 Uhr – 25,-€ p.P.

Flammkuchen Klassik 2, 3, a1, g
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck
Tarte flambée classic - *Sour cream, onions, black forest bacon*

Flammkuchen gratiniert 2, 3, a1, g
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Bergkäse
Tarte flambée gratinée - *Sour cream, onions, black forest bacon, mountain cheese*

Flammkuchen Schwarzwald 2, 3, a1, g
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Blutwurst
Tarte flambée black forest - *Sour cream, onions, black forest ham, smoked and blood sausage*

Flammkuchen Garnelen a1, b, g,
Schmand, Zwiebeln, Garnelen, Rucola, Meerrettich
Tarte flambée shrimps - *Sour cream, onions, shrimps, aragula, horseradish*

Flammkuchen Vegetarisch a1, g V
Schmand, Zwiebeln, Pfifferlinge, Bühler Schafskäse, Kirschtomaten
Tarte flambée - vegetarian - *Sour cream, onions, chanterelles, cheese of local sheep´s milk, cherry tomatoes*

Flammkuchen Vegan a1, f V
Soja-Joghurt, Zwiebeln, Frühlingslauch, Bio-Tofu, Grillgemüse
Tarte flambée - vegan - *Soy-yogurt, onions, young leek, organic tofu, grilled vegetables*

Flammkuchen – süß - mit Erdbeeren a1, g, h1 V
Schmand, Erdbeeren, Schokolade - mit Grand Marnier flambiert
Sweet Tarte flambée with strawberries - *Sour cream, chocolate – with orange liquor*

Flammkuchen – süß - mit Banane a1, g, h2 V
Schmand, Banane, Haselnuss, Nougatcreme
Sweet Tarte flambée with banana - *Sour cream, banana, hazelnut, chocolate cream*

Unsere passende Weinempfehlung für Sie:	***0,1l***	***0,2l***	***0,75l***
2023 Pinot Blanc Réserve, Domaine Lucian Albrecht, AC Alsace	7 €	13 €	44 €
2022 BB Spätburgunder trocken, Bio Weingut Maier, Baden-Baden	7 €	13 €	44 €