

## Flammkuchen

**unsere Flammkuchen sind hausgemacht!**

**Dieser Hefeteig wird mit einer leichten Sauerteigführung angesetzt**

**und von Hand gerollt! - nach traditionell handwerklicher Methode.**



Flammkuchen lässt sich gut zu mehreren verkrümeln  
(aber bitte nicht auf den Fußboden!)

Dieser wird übrigens original von Hand gegessen.  
(Messer und Gabeln sind selbstverständlich in ausreichender Zahl vorhanden.)

Wichtig ist halt immer - das er frisch aus den Ofen kommt!

Meine Empfehlung: essen Sie die Flammkuchen nach und nach  
und genießen Sie die Vielfalt unseres Angebots.

Und haben sie keine Angst - Ihr Gegenüber wird Ihnen nicht alles wegessen.

Und wenn! - bestellen Sie halt noch einen!



Flammkuchen mit Creme Fraiche, Speck und Zwiebeln



Flammkuchen mit Käse, Speck und Zwiebeln  
Zutaten: 1 Flammkuchenteig, 100g Käse, 100g Speck, 1 Zwiebel, 100g Wasser



© 2019 Rolf Hohmann