

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 wird mit Fleisch oder Gemüse belegt mit Creme Fraische, Speck und Zwiebeln dieser wird im



Backofen bei 200°C für 15-20 Minuten gebacken. Wasser
Zugabe von Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Käse, Petersilie



© 2019 Rolf Hohmann