

# THEATERKELLER

## Flammkuchen à Volonté / Unlimited

Jeden Dienstag ab 18 Uhr – 25,-€ p.P.

### Flammkuchen Klassik <sup>2, 3, a1, g</sup>

Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck

**Tarte flambée classic** - Sour cream, onions, black forest bacon

### Flammkuchen gratiniert <sup>2, 3, a1, g</sup>

Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Bergkäse

**Tarte flambée gratinée** - Sour cream, onions, black forest bacon, mountain cheese

### Flammkuchen Schwarzwald <sup>2, a1, g</sup>

Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Petersilie

**Tarte flambée black forest** - Sour cream, onions, local ham, blood sausage, parsley

### Flammkuchen Räucherforelle <sup>a1, b, g</sup>

Schmand, Zwiebeln, Lauchfondue, Meerrettich

**Tarte flambée fish** - Sour cream, onions, smoked trout, leek, horseradish

### Flammkuchen Vegetarisch <sup>a1, g</sup> **V**

Schmand, Zwiebeln, Waldpilze, Kürbis

**Tarte flambée - vegetarian** - Sour cream, onions, mushrooms, pumpkin

### Flammkuchen Vegan <sup>a1, f</sup> **V**

Soja-Joghurt, Zwiebeln, herbstliches Gemüse, Bio-Tofu, Egerlinge

**Tarte flambée - vegan** - Soy-yogurt, onions, seasonal vegetables, organic tofu, mushrooms

### Flammkuchen – süß - mit Apfel <sup>a1, g, h1</sup> **V**

Süßer Schmand, Apfel, Mandeln - mit Calvados flambiert

**Sweet Tarte flambée with apples** – Sweet sour cream, almonds – with calvados

### Flammkuchen – süß - mit Banane <sup>a1, g, h2</sup> **V**

Süßer Schmand, Banane, Haselnuss, Nougatcreme

**Sweet Tarte flambée with banana** – Sweet 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 €  |