



FLAMMKUCHEN RESTAURANT
BERGISCHE STUBE



Historie

Geteilter Genuss ist doppelter Genuss



Et voilà, heute hat selbstgemachter Flammkuchen unzählige Anhänger. Natürlich im Elsass selbst, aber auch in der benachbarten Pfalz und Baden und inzwischen sogar bundesweit sowie im europäischen Ausland.

Der fertige, frisch zubereitete Flammkuchen wird traditionell auf einem vorgewärmten Holzbrett serviert – so behält er länger seine Wärme. Bis heute wird der Flammkuchen im Elsass in geselliger Runde genossen.

Man zerteilt ihn nach dem Backen direkt in 6 bis 8 Stücke. Die Gäste rollen sich ihr Stück zusammen und verspeisen es aus der Hand.

Zum Abschluss kommt noch der ein oder andere süße Dessertflammkuchen.

Am besten schmeckt er zu einem leckeren Glas Wein oder auch einem frisch gezapften Bier. Das ist wahrer Genuss.



All YOU CAN eat

€ 17,90 pro Person

Kinder von 3-10 Jahren zahlen **1 Euro pro Lebensjahr.**

Unsere Genießer-Regeln:

Aus Qualitätsgründen servieren wir immer gleichzeitig:

- bis zu 6 Personen: 2 Flammkuchen
- bis zu 8 Personen: 3 Flammkuchen
- bis zu 12 Personen: 4 Flammkuchen
- Die Bestellung von „Petit“ Flammkuchen ist im „All you can eat“-Angebot nicht möglich.
- Nur von allen Teilnehmern am Tisch gemeinsam buchbar.
- Letzte Bestellung im „All you can eat“-Angebot ist um 21.45 Uhr möglich.
- Bleiben 2 Flammkuchenstücke auf dem Brett übrig, so gilt das „All you can eat“-Angebot als beendet.

Aktionen

Unsere Mitarbeiter kreieren ständig neue Flammkuchen. Diese finden Sie deklariert als „Flammkuchen des Monats“ auf unseren Info Tafeln im Restaurant.

- Unser Flammkuchenteig besteht standardmäßig aus Weizen. Auf Wunsch ist dieser auch aus Dinkelteig servierbar.
- Die Crème auf dem Flammkuchen ist bei allen mit einem *Stern gekennzeichneten Flammkuchen auf Wunsch auch laktosefrei erhältlich.
- Wir arbeiten nicht mit Analogkäse oder Schinkenimitaten.
- Zum gratinieren/überbacken verwenden wir Gouda.
- Alle Flammkuchen auch als „Petit“ (klein) erhältlich.

Allergene und Zusatzstoffe

A1 Weizengluten	J Senf	5 mit Konservierungsstoffen
A2 Dinkelgluten	K Sesam	6 Süßungsmittel
B Krebstiere	L Schwefeldioxid und Sulfite	7 aus Kuhmilch
C Eier und Erzeugnisse	M Lupine	8 Aroma Chinin
D Fisch und Erzeugnisse	N Weichtiere	9 Antioxidationsmittel
E Erdnüsse und Erzeugnisse	1 koffeinhaltig	10 Geschmacksverstärker
F Soja und Erzeugnisse	2 mit Farbstoffen	11 Phosphat
G Milch und Erzeugnisse	3 Tafelwasser	12 Säuerungsmittel
H Schalenfrüchte	4 geschwärzt	13 Stabilisatoren
I Sellerie		14 enthält Taurin
		15. enthält Phenylalaninquelle



Unsere Klassiker



1. *Elsässer Art^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Zwiebeln
— € 9,00, Petit € 7,00

2. Elsässer Art gratiniert^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Zwiebeln, Käse
— € 9,50, Petit € 7,50

3. *Lauchzwiebel-Speck^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Lauchzwiebeln
— € 9,50, Petit € 7,00

4. Champignon-Speck^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Zwiebeln, Champignons, Käse
— € 10,00, Petit € 8,00

5. Paprika Schinken^{A1,G}

Rahm, Tomaten, Kochschinken^{5,9,11}, Zwiebeln,
Paprika, Käse
— € 10,50, Petit € 8,50

6. Chorizo^{A1,G}

Rahm, Chorizo^{5,9}, Oliven⁴, Knoblauch, Käse
— € 9,50, Petit € 7,50

7. Roquefort-Schinken^{A1,G}

Rahm, Kochschinken^{5,9,11}, Roquefort
— € 10,50, Petit € 8,50

8. Hawaii^{A1,G}

Rahm, Kochschinken^{5,9,11}, Ananas, Käse
— € 9,50, Petit € 7,50

9. *Serrano^{A1,C,G}

Rahm, Serranoschinken^{5,9,11}, Rucola, Parmesan⁵
— € 10,50, Petit € 8,50

10. Spinat-Speck^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Blattspinat, Käse
— € 9,50, Petit € 7,50

11. *Sweet Chili^{A1,G}

Rahm, Hähnchenbrust, Paprika, rote Zwiebeln,
Sweet Chili Sauce²
— € 10,50, Petit € 8,50

12. Hähnchen Curry^{A1,G}

Rahm, Hähnchenbrust, Ananas, Curry
— € 10,50, Petit € 8,50

13. *Brie^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Brie
— € 9,50, Petit € 7,50

14. *Hähnchen Provence^{A1,G}

Rahm, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln,
Hähnchenbrust, Kräuter der Provence
— € 10,50, Petit € 8,50



Aus dem Meer

15. Lachs-Rahm^{A1,D,G}

Rahm, Räucherlachs, Käse, Lauchzwiebeln
— € 10,50, Petit € 8,50

16. *Lachs-Spinat^{A1,D,G}

Rahm, Räucherlachs, Blattspinat, Knoblauch
— € 10,50, Petit € 8,50

17. *Thunfisch^{A1,D,G}

Rahm, Tomaten, rote Zwiebeln, Thunfisch
— € 9,50, Petit € 7,50

18. *Thunfisch-Spinat^{A1,D,G}

Rahm, Blattspinat, Thunfisch, Kapern
— € 10,00, Petit € 8,00

19. *Shrimps-Provence^{A1,B,G}

Rahm, Tomaten, Zwiebeln, Shrimps,
Kräuter der Provence, Knoblauch
— € 10,50, Petit € 8,50

20. Shrimps-Spinat^{A1,B,G}

Rahm, Blattspinat, Shrimps, Käse
— € 10,50, Petit € 8,50





Für die feurigen Gelüste

21. *Jalapeno-Speck^{A1,G}

Rahm, Speck^{5,9,11}, Zwiebeln, Jalapenos,
Kräuter der Provence

€ 9,50
Petit € 7,50

22. *Jalapeno^{A1,G}

Rahm, Tomaten, Zwiebeln,
Jalapenos, Kräuter der Provence

€ 9,50
Petit € 7,50

23. *Tex-Mex^{A1,G}

Rahm, Mais, Kidneybohnen,
Jalapenos, Bacon^{5,9,11}

€ 9,50
Petit € 7,50

24. *Unser Schärfster^{A1,G}

Ajvar, Chorizo^{2,5,9}, rote Zwiebeln,
Zucchini, Jalapenos, Sambal Oelek⁵

€ 10,50
Petit € 8,50

Was sind Jalapenos?

Einer der mexikanischen Chili-Klassiker. Die ergiebige Sorte bekommt kleine weiße Blüten, aus denen sich bis zu 7,5 cm lange, sehr saftige, fleischige Früchte bilden, die lange grün bleiben, letztendlich aber sogar in unseren Breiten rot abreifen. Typisch für die Schoten ist das weich abgerundete Ende. Jalapenos sind mexikanischen Ursprungs, benannt nach der Stadt Jalapa in Veracruz.

Was ist Sambal Oelek?

Sambal Oelek ist eine dickflüssige, indonesische Würzpaste auf Chilibasis. Auch in Malaysia ist sie sehr beliebt. Zu erkennen ist Sambal Oelek an seiner leuchtend roten Farbe und den noch sichtbaren Chilikernen. Nicht zuletzt zeichnet sich das Würzmittel natürlich durch seine Schärfe aus.





Garantiert ohne Fleisch

25. Lauchzwiebel-Käse^{A1,G}

Rahm, Käse, Lauchzwiebeln
— € 9,00, Petit € 7,00

26. *Spinat^{A1,G}

Rahm, Blattspinat, Knoblauch
— € 9,50, Petit € 7,50

27. Roquefort-Spinat^{A1,G}

Rahm, Blattspinat, Roquefort
— € 10,00, Petit € 8,00

28. Champignon^{A1,G}

Rahm, Champignons, Käse
— € 9,00, Petit € 7,00

29. *Ratatouille^{A1,G}

Rahm, Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln,
Champignons, Zucchini
— € 9,50, Petit € 7,50

30. *Paprika^{A1,G}

Rahm, Zwiebeln, Paprika
— € 9,50, Petit € 7,50

31. *Rucola^{A1,C,G}

Rahm, Rucola, Tomaten, Parmesan⁵
— € 9,50, Petit € 7,50

32. *Feta Olive^{A1,G}

Rahm, rote Zwiebeln, Oliven⁴, Feta,
Kräuter der Provence
— € 10,00, Petit € 8,00

33. *Feta- Spinat^{A1,G}

Rahm, Feta, Blattspinat, Knoblauch
— € 10,50, Petit € 8,50

34. Ziegenkäse^{A1,G}

Rahm, Birnen, Ziegenkäse, Preiselbeeren,
grober Pfeffer
— € 10,50, Petit € 8,50

35. *Preiselbeeren-Brie^{A1,G}

Rahm, Brie, Preiselbeeren
— € 9,50, Petit € 7,50

36. Alles Käse^{A1,G}

Rahm, Gouda, Brie, Ziegenkäse, Roquefort
— € 10,00, Petit € 8,00

37. *Feta - Provence^{A1,G}

Rahm, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Feta,
Kräuter der Provence
— € 10,00, Petit € 8,00





Süße Variationen



*Noch eine Nachspeise zum
Teilen?*

38. *Apfel^{A1,G}

süßer Rahm, Äpfel, Zimt-Zucker
— € 9,00, Petit € 7,00

39. *Apfel-Calvados^{A1,G}

süßer Rahm, Äpfel, Zimt-Zucker,
mit Calvados flambiert
— € 9,50, Petit € 7,50

40. *Himbeere^{A1,G}

süßer Rahm, Himbeeren, Vanillezucker,
mit Himbeergeist flambiert
— € 10,00, Petit € 8,00

41. Kirsche^{A1,G}

süßer Rahm, Kirschen, Vanillezucker, Schokosauce
— € 10,00, Petit € 8,00

42. Schokomonster^{A1,G}

süßer Rahm, Banane, Kinderschokolade^F
— € 10,00, Petit € 8,00

43. *Kiba^{A1,G}

süßer Rahm, Banane, Kirschen,
Vanillezucker
— € 9,50, Petit € 7,50



Erfrischende Softdrinks

Gerolsteiner
Medium/Naturell, 0,25 l
— € 2,20

Gerolsteiner
Medium/Naturell, 0,75 l
— € 4,90

Proviant Cola^{1,2,12}, 0,33 l
— € 3,20

Proviant Cola zuckerfrei^{1,2,6,12,15}, 0,33 l
— € 3,20

Proviant Orangenlimonade, 0,33 l
— € 3,20

Proviant Zitronenlimonade, 0,33 l
— € 3,20

Proviant Rhabarberlimonade, 0,33 l
— € 3,20

Proviant Orange-Maracuja Schorle, 0,33 l
— € 3,20

Schweppes Bitter Lemon^{8,9,12}, 0,2 l
— € 2,70

Schweppes Tonic Water^{8,12}, 0,2 l
— € 2,70

Gerolsteiner Apfelschorle, 0,25 l
— € 2,50

Bertrams Apfelsaft, 0,2 l
— € 2,60

Bertrams Orangensaft, 0,2 l
— € 2,60

Bertrams roter Traubensaft, 0,2 l
— € 2,70

Nur Juni - August

Richard's Sun Iced Tea Blueberry^{1,12}, 0,33 l
— € 3,50

Richard's Sun Iced Tea Peach^{1,12}, 0,33 l
— € 3,50





Biere

*Der kluge Mensch, so glaubt es mir,
der redet nicht und trinkt sein Bier!*

Gaffel Kölsch vom Fass

0,3 l — € 2,70

0,5 l — € 4,30

Bitburger Pils vom Fass

0,3 l — € 2,70

0,5 l — € 4,30

Bergisches Landbier

0,33 l — € 2,90

Benediktiner Weissbier, naturtrüb

0,5 l — € 4,50

Benediktiner Weissbier, dunkel

0,5 l — € 4,50

Bitburger 0,0 %, alkoholfrei

0,33 l — € 2,90

Bitburger Radler, alkoholfrei

0,33 l — € 2,90

Benediktiner Weissbier, alkoholfrei

0,5 l — € 4,50





Aperitif & Sekt

Lillet pur oder auf Eis	5 cl	€ 4,90
Lillet Vive ^{8,12} 5cl Lillet aufgefüllt mit Tonic	0,2l	€ 6,90
Lillet Berry ¹² 5cl Lillet aufgefüllt mit Wild Berry	0,2l	€ 6,90
Aperol Spritz ² 5cl Aperol aufgefüllt mit Sekt	0,2l	€ 6,90
Hugo Sekt mit Holunderblütensirup und Minze	0,2l	€ 6,90

Schloss Affaltrach Brilliant, Extra trocken, Württemberg

Cuvee aus Riesling, Chardonnay, und Macabeo, feines Mousseux, kompakter, runder Geschmack, mit feiner lebendiger Säure.

0,2 l *Piccolo* — € 6,90

Schloss Affaltrach Brillant, Extra Trocken, Württemberg

Unsere Hausmarke aus Riesling, Chardonnay und Macabeo mit feinem Mousseaux, rundem Geschmack und feiner Säure, ideal zur Begrüßung.

0,75l — € 24,00

Blanc de Blancs Pierre Larousse brut, Caves de Wissembourg, Elsass

Ein prickelnder Elsässer aus der Chardonnay-Traube, weich, körperreich und süffig

0,75l — € 29,50





Weißer Wein



*Das Leben ist zu kurz um
schlechten Wein zu trinken ...*

**Pinot Grigio Garganega trocken, Cantina di Soave,
Garda DOC**

Ein leichter, fruchtbetonter Weißwein, animierend,
frisch.

0,25l – € 5,50 | 0,5l – € 10,50 | 1,0l – € 20,00

**Bechtheimer Pilgerpfad halbtrocken, Kabinett,
Rheinhessen**

Ein feinfruchtiger Kerner, sehr saftig, frisch, feine
Aromatik von Johannisbeeren, dezente Restsüße.

0,25l – € 5,80 | 0,5l – € 11,00 | 1,0l – € 21,00

**Gutsriesling trocken, Weingut Jakoby-Mathy,
Q.b.A., Mosel**

Erfrischender, trockener Riesling mit
rauchiger Schiefermineralität und saftiger
Apfel-Zitrus-Frucht, gut eingebundene Säure.

0,25l – € 6,00 | 0,5l – € 11,50 | 1,0l – € 22,00

**Weißer Burgunder trocken, Q.b.A., Weingut
Manz, Rheinhessen**

Ein saftiger Weißer Burgunder aus Weinolsheim
mit einer feinen Dichte und Süffigkeit, mit
sortentypischen Fruchtaromen.

0,25l – € 6,50 | 0,5l – € 12,00 | 1,0l – € 23,00

**Silvaner trocken, Weingut Klaus Knobloch, Q.b.A.,
Rheinhessen**

Gemütlicher Schoppenwein, feiner Silvaner mit
dezenter Säure und würzigem Bouquet.

0,25l – € 6,50 | 0,5l – € 12,00 | 1,0l – € 23,00

**Elsässer Edelzwicker trocken, Weingut Antoine
Heinrich, Alsace AC**

Der Edelzwicker ist eine besonders harmonische
Mischung bekannter Elsässer Rebsorten, ein
kräftiger, angenehmer Weißwein mit dezenter
Säure, idealer Sommer-Schoppen.

0,25l – € 6,50 | 0,5l – € 12,00 | 1,0l – € 23,00



Roter Wein

Zu Vino sag ich nie No...

Rosé Wein

Merlot trocken, Cantina di Soave, Veneto IGT

Geschmeidiger, jugendlicher Wein, mit dichter, tieferer Farbe, Aromen von reifen Beeren und Süßkirschen.

0,25l – € 5,50 | 0,5l – € 10,50 | 1,0l – € 20,00

La Brocherie Pascal Rouge halbtrocken, IGP Terres du Midi

Fruchtiger Rotwein aus Südfrankreich, vollmundiger kräftiger Wein von dunkelroter Farbe, leichte Restsüße.

0,25l – € 5,50 | 0,5l – € 10,50 | 1,0l – € 20,00

Bickensohler Spätburgunder trocken, Q.b.A., Baden

Typischer Spätburgunder mit Duft nach schwarzen Kirschen, samtweich und gehaltvoll, das Feierabend-Viertel vom Kaiserstuhl.

0,25l – € 6,50 | 0,5l – € 12,00 | 1,0l – € 23,00

Dornfelder trocken, Q.b.A., Weingut K. Knobloch, Rheinhessen

Duftig, saftig, mit allen typischen Kirsch- und Himbeeraromen, dabei leicht und zart.

0,25l – € 6,50 | 0,5l – € 12,00 | 1,0l – € 23,00

Portugieser Weißherbst halbtrocken, Qb.A., Rheinhessen

Ausdrucksstarker Weißherbst aus der Ingelheimer Kaiserpfalz mit feinem Fruchtbukett, zartem Duft nach Himbeeren, frisch und belebend, mit dezenter Süße.

0,25l – € 5,80 | 0,5l – € 11,00 | 1,0l – € 21,00





Longdrinks

Campari Soda ²	4 cl	€ 4,90
Campari Orange ²	4 cl	€ 4,90
Bitter Orange ²		
-alkoholfrei-	4 cl	€ 4,90
Gin-Tonic ^{2,8,12}	4 cl	€ 8,90
Whisky-Cola ^{1,2,12}	4 cl	€ 6,50
Bacardi-Cola ^{1,2,12}	4 cl	€ 6,50
Wodka Lemon ^{8,9,12}	4 cl	€ 6,50

Calvados, Cognac &

Brände

Calvados Papidoux VSOP	2 cl	€ 3,50
Hennessy Cognac VS	2 cl	€ 4,00
Elsässer Bierbrand	2 cl	€ 3,50
Schladerer Himbeergeist	2 cl	€ 2,90
Schladerer Williamsbirne	2 cl	€ 2,90
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 2,90

Kräuterliköre

andere Spirituosen

Kabänes	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,90
Averna	2 cl	€ 2,90
Fürst Bismarck		
Doppelkorn	2 cl	€ 2,40
Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,60
Johnnie Walker	4 cl	€ 5,30
Jack Daniels	4 cl	€ 5,30
Absolut Vodka	4 cl	€ 5,30
Baileys ^G	2 cl	€ 2,90
Sünner Gin	4 cl	€ 6,50





Seelenwärmer

Café Crème ¹	€ 2,20
Espresso ¹	€ 2,20
Doppelter Espresso ¹	€ 3,80
Espresso Macchiato ¹	€ 2,50
Doppelter Espresso Macchiato ^{G1}	€ 4,00
Cappuccino ^{G1}	€ 2,80
Milchkaffee ^{G1}	€ 3,00
Latte Macchiato ^{G1}	€ 3,40
Heiße Schokolade ^G	€ 3,40
Chococino ^{G1}	€ 3,90

Darjeeling India Summer¹

Aus den Hochlagen des Himalaya.
Eine köstliche Sommerqualität mit
vollblumigem Aroma

Earl Grey¹

Komponiert mit frischem
Zitrusaroma der Bergamotte,
kräftig und intensiv

Classic Green¹

Klassischer Grüner Tee mit
frischer, grasiger, leicht herber
Note gepaart mit dezenter Süße

Rooibos Vanille

Süß-cremiges Vanillearoma
unterstützt den vollmundigen
Geschmack dieses
südafrikanischen Tees

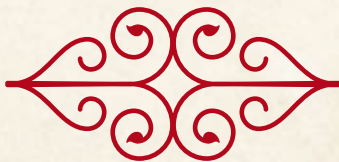
Red Berries

Aromatisierter Früchtetee mit
Erdbeer- und Himbeergeschmack

Pfefferminz

Bekömmlicher Kräutertee voller
Frische durch den natürlichen
Mentholgehalt

je Glas - € 2,50





*Wir bedanken uns für Ihren Besuch und
freuen uns auf ein Wiedersehen!*

 **kardinal schulte haus**

Internetadresse: www.k-s-h.de

E-Mail: info@k-s-h.de

Telefon: 02204 4080