



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.

Geteilter Genuss ist doppelter Genuss

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

Zum Abschluss kommt dann 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

€ 26,50 pro Person

Kinder von 3-10 Jahren zahlen 2,00 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.

## Gruppen

Da wir nur eine begrenzte Zahl an Flammkuchen gleichzeitig zubereiten können, beschränken wir uns auf Gruppen bis maximal 18 Personen.

- Unser Flammkuchenteig besteht standardmäßig aus Weizen. Auf Wunsch ist dieser auch aus Dinkelteig servierbar.
- Der Rahm auf dem Flammkuchen ist bei allen mit einem \*Stern gekennzeichneten Flammkuchen auf Wunsch auch laktosefrei erhältlich.
- Wir arbeiten nicht mit Analogkäse oder Schinkenimitaten.
- Alle Flammkuchen auch als „Petit“ (klein) erhältlich.

## Allergene und Zusatzstoffe

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



# Unsere Klassiker



## 1. \*Elsässer Art<sup>A1,G</sup>

Rahm, Speck<sup>5,9,11</sup>, Zwiebeln

€ 12,00      *Petit* € 10,00

## 2. Elsässer Art gratiniert<sup>A1,G</sup>

Rahm, Speck<sup>5,9,11</sup>, Zwiebeln, Gauda

€ 13,00      *Petit* € 11,00

## 3. \*Lauchzwiebel - Speck<sup>A1,G</sup>

Rahm, Speck<sup>5,9,11</sup>, Lauchzwiebeln

€ 12,50      *Petit* € 10,50

## 4. Champignon - Speck<sup>A1,G</sup>

Rahm, Speck<sup>5,9,11</sup>, Zwiebeln, Champignons, Gauda

€ 13,50      *Petit* € 11,50

## 5. Paprika - Schinken<sup>A1,G</sup>

Rahm, Tomaten, Kochschinken<sup>5,9,11</sup>, Zwiebeln,  
Paprika, Gauda

€ 13,50      *Petit* € 11,50

## 6. Chorizo<sup>A1,G</sup>

Rahm, Chorizo<sup>5,9</sup>, Oliven<sup>4</sup>, Knoblauch, Gauda

€ 14,00      *Petit* € 12,00

## 7. Roquefort - Schinken<sup>A1,G</sup>

Rahm, Kochschinken<sup>5,9,11</sup>, Roquefort

€ 14,50      *Petit* € 12,50

## 8. Hawaii<sup>A1,G</sup>

Rahm, Kochschinken<sup>5,9,11</sup>, Ananas, Gauda

€ 13,50      *Petit* € 11,50

## 9. \*Serrano<sup>A1,C,G</sup>

Rahm, Serranoschinken<sup>5,9,11</sup>, Ruccola, Parmesan<sup>5</sup>

€ 15,00      *Petit* € 13,00

## 10. Spinat - Speck<sup>A1,G</sup>

Rahm, Speck<sup>5,9,11</sup>, Blattspinat, Gauda

€ 13,50      *Petit* € 11,50

## 11. \*Sweet Chili<sup>A1,G</sup>

Rahm, Hähnchenbrust, Paprika, rote Zwiebeln,  
Sweet Chili Sauce<sup>2</sup>

€ 15,00      *Petit* € 13,00

## 12. Hähnchen - Curry<sup>A1,G</sup>

Rahm, Hähnchenbrust, Ananas, Curry

€ 14,00      *Petit* € 12,00

## 13. \*Hähnchen Provence<sup>A1,G</sup>

Rahm, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln,  
Hähnchenbrust, Kräuter der Provence

€ 15,00      *Petit* € 13,00



# Aus dem Meer

## 14. Lachs-Rahm<sup>A1,D,G</sup>

Rahm, Räucherlachs, Lauchzwiebeln, Gauda  
€ 15,50      *Petit* € 13,50

## 15. \*Lachs-Spinat<sup>A1,D,G</sup>

Rahm, Räucherlachs, Blattspinat, Knoblauch  
€ 15,50      *Petit* € 13,50

## 16. \*Thunfisch<sup>A1,D,G</sup>

Rahm, Tomaten, rote Zwiebeln, Thunfisch  
€ 15,00      *Petit* € 13,00

## 17. \*Thunfisch-Spinat<sup>A1,D,G</sup>

Rahm, Blattspinat, Thunfisch, Kapern  
€ 15,00      *Petit* € 13,00

## 18. \*Shrimps-Provence<sup>A1,B,G</sup>

Rahm, Tomaten, Zwiebeln, Shrimps,  
Kräuter der Provence, Knoblauch  
€ 15,50      *Petit* € 13,50

## 19. Shrimps-Spinat<sup>A1,B,G</sup>

Rahm, Blattspinat, Shrimps, Gauda  
€ 15,50      *Petit* € 13,50





# *Für die feurigen Gelüste*

## **20. \*Jalapeno - Speck**<sup>A1,G</sup>

Rahm, Speck<sup>5,9,11</sup>, Zwiebeln, Jalapenos,  
Kräuter der Provence

€ 13,50      Petit € 11,50

## **21. \*The Beast**<sup>A1,G</sup>

Rahm, Chorizo, Jalapenos, Paprika<sup>5,9,11</sup>

€ 14,00      Petit € 12,00

## **22. \*Unser Schärfster**<sup>A1,G</sup>

Ajvar, Chorizo<sup>2,5,9</sup>, rote Zwiebeln,  
Zucchini, Jalapenos, Sambal Oelek<sup>5</sup>

€ 14,00      Petit € 12,00

### *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

## 23. Lauchzwiebel - Käse<sup>A1,G</sup>

Rahm, Lauchzwiebeln, Gauda  
€ 12,00      *Petit € 10,00*

## 24. Roquefort-Spinat<sup>A1,G</sup>

Rahm, Blattspinat, Roquefort  
€ 14,50      *Petit € 12,50*

## 25. Champignon<sup>A1,G</sup>

Rahm, Champignons, Gauda  
€ 13,00      *Petit € 11,00*

## 26. \*Ratatouille<sup>A1,G</sup>

Rahm, Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln,  
Champignons, Zucchini  
€ 15,00      *Petit € 13,00*

## 27. \*Ruccola<sup>A1,C,G</sup>

Rahm, Ruccola, Tomaten, Parmesan<sup>5</sup>  
€ 14,50      *Petit € 12,50*

## 28. \*Feta - Olive<sup>A1,G</sup>

Rahm, rote Zwiebeln, Oliven<sup>4</sup>, Feta,  
Kräuter der Provence  
€ 14,50      *Petit € 12,50*

## 29. \*Feta- Spinat<sup>A1,G</sup>

Rahm, Feta, Blattspinat, Knoblauch  
€ 15,00      *Petit € 13,00*

## 30. Ziegenkäse<sup>A1,G</sup>

Rahm, Birnen, Ziegenkäse, Preiselbeeren,  
grober schwarzer Pfeffer  
€ 15,00      *Petit € 13,00*

## 31. \*Preiselbeeren - Brie<sup>A1,G</sup>

Rahm, Brie, Preiselbeeren  
€ 13,50      *Petit € 11,50*

## 32. Alles Käse<sup>A1,G</sup>

Rahm, Gouda, Brie, Ziegenkäse, Roquefort  
€ 15,00      *Petit € 13,00*

## 33. \*Feta - Provence<sup>A1,G</sup>

Rahm, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Feta,  
Kräuter der Provence  
€ 15,00      *Petit € 13,00*





## Süße Variationen



### 34. \*Apfel<sup>A1,G</sup>

süßer Rahm, Äpfel, Zimt-Zucker  
€ 12,50      *Petit € 10,50*

### 35. \*Apfel-Calvados<sup>A1,G</sup>

süßer Rahm, Äpfel, Zimt-Zucker,  
mit Calvados flambiert  
€ 13,00      *Petit € 11,00*

### 36. \*Himbeere<sup>A1,G</sup>

süßer Rahm, Himbeeren, Vanillezucker,  
mit Himbeergeist flambiert  
€ 13,50      *Petit € 11,50*

### 37. Kirsche<sup>A1,G</sup>

süßer Rahm, Kirschen, Vanillezucker, Schokosoße  
€ 13,50      *Petit € 11,50*

### 38. Schokomonster<sup>A1,G</sup>

süßer Rahm, Banane, Kinderschokolade<sup>f</sup>  
€ 13,50      *Petit € 11,50*

### 39. \*Kiba<sup>A1,G</sup>

süßer Rahm, Banane, Kirschen, Vanillezucker  
€ 13,50      *Petit € 11,50*

## Unsere leckeren Salatbowls

### „Bergisch Gesund“

buntem Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika,  
Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln und  
Chesterstange  
€ 15,00

### „Bergisch Chicken“

buntem Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Kidney-  
bohnen, rote Zwiebeln,  
Hähnchenbrust und Chesterstange  
€ 19,50

Zu unseren Salaten servieren wir wahlweise Joghurtdressing oder Vinaigrette (Essig-Öl Dressing).



# Erfrischende Softdrinks

Gerolsteiner Medium/Naturell

0,25 l € 2,80

0,75 l € 7,20

Gerolsteiner Apfelschorle

0,25 l € 3,20

Proviant Cola<sup>1,2,12</sup>

0,33 l € 3,90

Proviant Cola zuckerfrei<sup>1,2,6,12,15</sup>

0,33 l € 3,90

Proviant Orangenlimonade

0,33 l € 3,90

Proviant Zitronenlimonade

0,33 l € 3,90

Proviant Rhabarberlimonade

0,33 l € 3,90

Proviant Limette-Minze Limonade

0,33 l € 3,90

Schweppes Bitter Lemon<sup>8,9,12</sup>

0,2 l € 3,50

Schweppes Tonic Water<sup>8,12</sup>

0,2 l € 3,50

Güldenkrone Apfelsaft

0,2 l € 3,30

Güldenkrone Orangensaft

0,2 l € 3,30

Güldenkrone Roter Traubensaft

0,2 l € 3,30

*Nur im Sommer...*

Richard's Sun Iced Tea Blueberry<sup>1,12</sup>

0,33 l € 4,50

Richard's Sun Iced Tea Peach<sup>1,12</sup>

0,33 l € 4,50





# *Biere*

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

Gaffel Kölsch vom Fass

0,3l € 3,40

0,5l € 5,50

Bitburger Pils vom Fass

0,3l € 4,40

0,5l € 6,50

Bergisches Landbier

0,33l € 3,90

Benediktiner Weissbier

naturtrüb

0,5l € 5,60

Benediktiner Weissbier

dunkel

0,5l € 5,60

Bitburger 0,0 %

alkoholfrei

0,33l € 3,90

Bitburger Radler

alkoholfrei

0,33l € 3,90

Benediktiner Weissbier

alkoholfrei

0,5l € 5,60

Vita Malz Malzbier

0,33l € 3,80





# Aperitif & Sekt

Lillet pur oder auf Eis 5 cl € 6,10

Lillet Vive<sup>8,12</sup> 0,2 l € 8,10  
5 cl Lillet aufgefüllt mit Tonic Water

Lillet Berry<sup>12</sup> 0,2 l € 8,10  
5 cl Lillet aufgefüllt mit Wild Berry

Aperol Spritz<sup>2</sup> 0,2 l € 8,10  
5 cl Aperol aufgefüllt mit Sekt

Hugo 0,2 l € 8,10  
Sekt mit Holunderblütensirup und Minze

## Sekt Schloss Affaltrach

Brilliant, trocken

Baden-Württemberg

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

0,2 l *Piccolo* € 9,50

## Sekt Schloss Affaltrach

Brillant, trocken

Baden-Württemberg

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

0,75 l € 29,50

## Sekt „Sparkling“ alkoholfrei

Weinhaus Flick, Rheinhessen

Prickelnde Alternative zu klassischem Sekt. Aromatischer und fruchtiger alkoholfreier Sekt, mit Aromen von Pfirsich und Apfel

0,75 l € 32,50





## Weißwein

### **Elsässer Edelzwicker**

VdA, trocken

Weingut Antoine Heinrich, Elsass, Frankreich

Eine besonders harmonische Mischung bekannter Elsässer Rebsorten, ein kräftiger, angenehmer Weißwein mit dezenter Säure, ideal zum Sommer-Schoppen

0,25 l € 7,80

0,5 l € 14,00

### **Chardonnay „Marc del Lago“**

Vdl, trocken

Venetien, Italien

Ein klarer und frischer Chardonnay, feine Aromatik von Aprikosen und exotischen Früchten

0,25 l € 7,80

0,5 l € 14,00

### **Grauburgunder**

QbA, trocken

Schloss Affaltrach, Baden

Helle honiggelbe Farbe, fruchtige Aromen, gelungenes Zusammenspiel von Süße und Säure

0,25 l € 7,80

0,5 l € 14,00

# Offene Weine

## Rosé

### **Rosé**

QbA, feinherb

Schloss Bergfels, Baden-Württemberg

Schwarzriesling, tolle Fruchtsüße mit Aromen von Waldbeeren, feine Säure

0,25 l € 7,80

0,5 l € 14,00

## Rotwein

### **Spätburgunder**

QbA, trocken

Weingut Hügelheim, Baden

Satte Pinotfrucht, warm, süße Kirsche, Zimt, charmant fruchtiger Wein mit eingängiger Struktur

0,25 l € 8,20

0,5 l € 15,50

### **Dornfelder**

QbA, trocken

Weinhaus Flick, Baden

Dunkelbeerig, Pflaumen und Veilchen im Bukett, runde samtige Gerbstoffe und eine harmonische Säure

0,25 l € 8,20

0,5 l € 15,50





# Flaschen Weine

## Weißwein

### **„Blitz“ Riesling**

QbA, feinherb

Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel

Ganz besondere Fruchtaromatik, Rapshonig, harmonische Süße und eine reife Säure

0,75 l € 29,80

### **Sauvignon Blanc**

QbA, trocken

Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

Intensive Note von Mandarine, Grapefruit, grünem Apfel und Zitronengras, fruchtig, verspielt, würzig und rassig

0,75 l € 36,80

### **Chardonnay**

trocken

Ca del Lago, Terre Siciliane, Italien

Im Antrunk leicht und fruchtig, intensive Fruchteinflüsse von Apfel und Birne, floralen Noten als auch Andeutungen von Zitrusfrüchten, frisch und lebendig

0,75 l € 22,50

## Rosé

### **Rosé**

QbA, trocken

Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

Spätburgunder, Portugieser und Merlot, Aromen von Erd- und roten Johannisbeeren, erschreckend und leicht

0,75 l € 28,80

## Rotwein

### **Chianti**

DOC, trocken

Ca del Lago, Toscana, Italien

Intensive florale Aromen, gut eingebundene Tannine, perfekte Balance zwischen Frische und Frucht

0,75 l € 29,80

### **Rioja Tampranillo**

DOC, trocken

Rioja, Spanien

Kräftige Tanninstruktur, typische Tempranillo-Aromatik mit Beerenfrüchten, Tabak und Gewürzen

0,75 l € 34,80

### **Spätburgunder**

QbA, trocken

Winzergenossenschaft Hügelsheim, Baden

Schwarzer Pfeffer verleiht ihm eine leichte Schärfe, unterstützt von Kirsch- und Himbeeraromen. Unterstützende Säure, ein runder harmonischer Wein

0,75 l € 29,50

### **Dornfelder**

QbA, trocken

Weinhaus Flick, Rheinhessen

Kompott von heimischen Beeren, angenehme Fruchtsüße am Gaumen. Leicht zu trinken und Spaß bei jedem Glas

0,75 l € 29,50



## Longdrinks

Campari Soda <sup>2</sup>	4 cl	€ 7,20
Campari Orange <sup>2</sup>	4 cl	€ 7,90
Bitter Orange <sup>2</sup> -alkoholfrei-	4 cl	€ 7,90
Gin - Tonic <sup>2,8,12</sup>	4 cl	€ 8,90
Whisky - Cola <sup>1,2,12</sup>	4 cl	€ 8,50
Havana Club 3 Jahre - Cola <sup>1,2,12</sup>	4 cl	€ 8,50
Wodka - Lemon <sup>8,9,12</sup>	4 cl	€ 8,20

## Calvados, Cognac

### Brände

Calvados Papidoux VSOP	2 cl	€ 3,50
Hennessy Cognac VS	2 cl	€ 5,50
Elsässer Bierbrand	2 cl	€ 3,50
Birkenhof Alte Himbeere	2 cl	€ 4,20
Birkenhof Alte Kirsche	2 cl	€ 4,20
Birkenhof Alte Williams-Birne	2 cl	€ 4,20
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 5,20

## Kräuterliköre

### andere Spirituosen

Kabänes	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00
Averna	2 cl	€ 3,00
Doppelkorn	2 cl	€ 2,50
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,20
Johnnie Walker	4 cl	€ 6,20
Jack Daniels	4 cl	€ 6,20
Absolut Vodka	4 cl	€ 6,20
Baileys <sup>6</sup>	4 cl	€ 5,20
Sünner Gin	4 cl	€ 7,20
Havana Club 3 Jahre	4 cl	€ 6,20





# Seelenwärmer

Café Crème<sup>1</sup> € 3,20

Espresso<sup>1</sup> € 2,80

Doppelter Espresso<sup>1</sup> € 4,80

Espresso Macchiato<sup>1</sup> € 3,20

Doppelter Espresso  
Macchiato<sup>G1</sup> € 5,30

Cappuccino<sup>G1</sup> € 3,90

Milchkaffee<sup>G1</sup> € 3,90

Latte Macchiato<sup>G1</sup> € 3,90

Heiße Schokolade<sup>G</sup> € 3,90

Chococino<sup>G1</sup> € 3,90

## Earl Grey<sup>1</sup>

Komponiert mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte, kräftig und intensiv

## Classic Green<sup>1</sup>

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 - € 3,20*





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

---

 **kardinal schulte haus**

Internetadresse: [www.k-s-h.de](http://www.k-s-h.de)

E-Mail: [info@k-s-h.de](mailto:info@k-s-h.de)

Telefon: 02204 4080