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 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

€ 18,90 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
A2 Dinkelgluten

B Krebstiere
C Eier und Erzeugnisse
D Fisch und Erzeugnisse
E Erdnüsse und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse
G Milch und Erzeugnisse
H Schalenfrüchte
I Sellerie

J Senf
K Sesam
L Schwefeloxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoffen
3 Tafelwasser
4 geschwärzt
5 mit Konservierungsstoffen
6 Süßungsmittel
7 aus Kuhmilch
8 Aroma Chinin
9 Antioxidationsmittel
10 Geschmacksverstärker
11 Phosphat
12 Säuerungsmittel
13 Stabilisatoren
14 enthält Taurin
15. enthält Phenylalaninquelle

Unsere Klassiker

1. *Elsässer Art A1,G
Rahm, Speck[5,9,11], Zwiebeln
— € 9,50, Petit € 7,50

2. Elsässer Art gratiniertA1,G
Rahm, Speck[5,9,11], Zwiebeln, Käse
— € 9,90, Petit € 7,90

3. *Lauchzwiebel-SpeckA1,G
Rahm, Speck[5,9,11], Lauchzwiebeln
— € 9,50, Petit € 7,50

4. Champignon-SpeckA1,G
Rahm, Speck[5,9,11], Zwiebeln, Champignons, Käse
— € 10,00, Petit € 8,00

5. Paprika SchinkenA1,G
Rahm, Tomaten, Kochschinken[5,9,11], Zwiebeln, Paprika, Käse
— € 10,90, Petit € 8,90

6. ChorizoA1,G
Rahm, Chorizo[5,9], Oliven[4], Knoblauch, Käse
— € 9.90, Petit € 7,90

7. Roquefort-SchinkenA1,G
Rahm, Kochschinken[5,9,11], Roquefort
— € 10,90, Petit € 8,90

8. HawaiiA1,G
Rahm, Kochschinken[5,9,11], Ananas, Käse
— € 9,50, Petit € 7,50

9. *SerranoA1,C,G
Rahm, Serranoschinken[5,9,11], Rucola, Parmesan[5]
— € 11,00, Petit € 9,00

10. Spinat-SpeckA1,G
Rahm, Speck[5,9,11], Blattspinat, Käse
— € 9,90, Petit € 7,90

11. *Sweet ChiliA1,G
Rahm, Hähnchenbrust, Paprika, rote Zwiebeln, Sweet Chili Sauce[2]
— € 10,90, Petit € 8,90

12. Hähnchen CurryA1,G
Rahm, Hähnchenbrust, Ananas, Curry
— € 10,50, Petit € 8,50

13. *BrieA1,G
Rahm, Speck[5,9,11], Brie
— € 9,50, Petit € 7,50

14. *Hähnchen ProvenceA1,G
Rahm, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Hähnchenbrust, Kräuter der Provence
— € 11,00, Petit € 9,00

Aus dem Meer

15. Lachs-Rahm[A1,D,G]
Rahm, Räucherlachs, Käse, Lauchzwiebeln
— € 11,00, Petit € 9,00

16. *Lachs-Spinat[A1,D,G]
Rahm, Räucherlachs, Blattspinat, Knoblauch
— € 11,00, Petit € 9,00

17. *Thunfisch[A1,D,G]
Rahm, Tomaten, rote Zwiebeln, Thunfisch
— € 9,90, Petit € 7,90

18. *Thunfisch-Spinat[A1,D,G]
Rahm, Blattspinat, Thunfisch, Kapern
— € 10,40, Petit € 8,40

19. *Shrimps-Provence[A1,B,G]
Rahm, Tomaten, Zwiebeln, Shrimps,
Kräuter der Provence, Knoblauch
— € 11,50, Petit € 9,50

20. Shrimps-Spinat[A1,B,G]
Rahm, Blattspinat, Shrimps, Käse
— € 11,50, Petit € 9,50

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]
€ 9,90
Petit € 7,90

24. *Unser Schärfster [A1,G]
Ajvar, Chorizo[2,5,9], rote Zwiebeln, Zucchini, Jalapenos, Sambal Oelek[5]
€ 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
— € 9,50, Petit € 7,50

26. *Spinat[A1,G]
Rahm, Blattspinat, Knoblauch
— € 9,50, Petit € 7,50

27. Roquefort-Spinat[A1,G]
Rahm,Blattspinat, Roquefort
— € 10,50, Petit € 8,50

28. Champignon[A1,G]
Rahm, Champignons, Käse
— € 9,50, Petit € 7,50

29. *Ratatouille[A1,G]
Rahm, Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln, Champignons, Zucchini
— € 10,00, Petit € 8,00

30. *Paprika[A1,G]
Rahm, Zwiebeln, Paprika
— € 9,50, Petit € 7,50

31. *Rucola[A1,C,G]
Rahm, Rucola, Tomaten, Parmesan[5]
— € 10,00, Petit € 8,00

32. *Feta Olive[A1,G]
Rahm, rote Zwiebeln, Oliven[4]*, 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
— € 11,00, Petit € 9,00

35. *Preiselbeeren-Brie[A1,G]
Rahm, Brie, Preiselbeeren
— € 10,00, Petit € 8,00

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

38. *Apfel[A1,G]*
süßer Rahm, Äpfel, Zimt-Zucker
— € 9,50, Petit € 7,50

39. *Apfel-Calvados[A1,G]*
süßer Rahm, Äpfel, Zimt-Zucker,
mit Calvados flambiert
— € 9,90, Petit € 7,90

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
— € 9,90, Petit € 7,90

Neues Angebot für 2 Personen:

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Butter und ofenfrischem Baguette

— € 19,50

Erfrischende Softdrinks

Gerolsteiner
Medium/Naturell, 0,25 l
— *€ 2,30*

Gerolsteiner
Medium/Naturell, 0,75 l
— *€ 5,40*

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

Malzbier
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	€ 7,20
Lillet Berry[12] 5cl Lillet aufgefüllt mit Wild Berry	0,2l	€ 7,20
Aperol Spritz[2] 5cl Aperol aufgefüllt mit Sekt	0,2l	€ 7,20
Hugo Sekt mit Holunderblütensirup und Minze	0,2l	€ 7,20

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 — € 26,00

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

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 – € 6,30 | 0,5l – € 12,00 | 1,0l – € 23,00

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 – € 6,80 | 0,5l – € 13,00 | 1,0l – € 25,00

Silvaner trocken, Weingut Klaus Knobloch, Q.b.A., Rheinhessen
Gemütlicher Schoppenwein, feiner Silvaner mit dezenter Säure und würzigem Bouquet.

0,25l – € 6,80 | 0,5l – € 13,00 | 1,0l – € 25,00

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 – € 6,80 | 0,5l – € 13,00 | 1,0l – € 25,00

Roter Wein

Zu Vino sag ich nie No…

Merlot trocken, Cantina di Soave, Veneto IGT
Geschmeidiger, jugendlicher Wein, mit dichter, tiefroter Farbe, Aromen von reifen Beeren und Süßkirschen.

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

La Brocherie Pascal Rouge halbtrocken, IGP Terres du Midi
Fruchtiger Rotwein aus Südfrankreich, vollmundiger kräftiger Wein von dunkelroter Farbe, leichte Restsüße.

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

Bickensohler Spätburgunder trocken, Q.b.A., Baden
Typischer Spätburgunder mit Duft nach schwarzen Kirschen, samtweich und gehaltvoll, das Feierabend-Viertele vom Kaiserstuhl.

0,25l – € 6,80 | 0,5l – € 13,00 | 1,0l – € 25,00

Dornfelder trocken, Q.b.A., Weingut K. Knobloch, Rheinhessen
Duftig, saftig, mit allen typischen Kirsch- und Himbeeraromen, dabei leicht und zart.

0,25l – € 6,80 | 0,5l – € 13,00 | 1,0l – € 25,00

Rosé Wein

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	€ 7,20
Campari Orange[2]	4 cl	€ 7,20
Bitter Orange[2]		
-alkoholfrei-	4 cl	€ 7,20
Gin-Tonic[2,8,12]	4 cl	€ 8,90
Whisky-Cola[1,2,12]	4 cl	€ 7,20
Bacardi-Cola[1,2,12]	4 cl	€ 7,20
Wodka Lemon[8,9,12]	4 cl	€ 7,20

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	€ 3,50
Schladerer Williamsbirne	2 cl	€ 3,50
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 3,50

Kräuterliköre & andere Spirituosen

Kabänes	2 cl	€ 2,50
Ramazzotti	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]	€ 2,50
Espresso[1]	€ 2,30
Doppelter Espresso[1]	€ 3,80
Espresso Macchiato[1]	€ 2,70
Doppelter Espresso Macchiato[G1]	€ 4,00
Cappuccino[G1]	€ 2,80
Milchkaffee[G1]	€ 3,20
Latte Macchiato[G1]	€ 3,60
Heiße Schokolade[G]	€ 3,40
Chococino[G1]	€ 3,90

Darjeeling India Summer[1]
Aus den Hochlagen des Himalaya. Eine köstliche Sommerqualität mit vollblumigem Aroma

Earl Grey[1]
Komponiert mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte, kräftig und intensiv

Classic Green[1]
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 - € 2,60

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