

Saumagenkeller

Winzerhof Schuster/Ehrlich



Flammkuchenkarte

Ein dünner Brotteig, bedeckt mit einer Mischung aus weißem Käse und Creme, gewürzt mit Salz und Pfeffer, bestreut mit Speck und Zwiebeln, wird auf den Steinboden eines Holzofens gelegt und gebacken. Heraus kommt eine elsässische Spezialität:

Der Flammkuchen

Der Belag ist einfach und kann variieren. Das Resultat ist jedoch immer einfach nur köstlich. 1884 wurde der Flammkuchen zum ersten mal in der gastronomischen Literatur erwähnt, obgleich sein Ursprung viel weiter zurückreicht.

Bis 1955 gab es den Flammkuchen nur in seiner elsässischen Heimat. Danach verbreitete er sich zur großen Freude zahlreicher Feinschmecker immer mehr in Gasthäusern und auf Weinfesten. Viele machten sich auf die Suche nach diesen Gaststätten, um in geselliger Runde, im Kreis von Freunden, ohne Hektik und Streß, Flammkuchen zu genießen. Erinnerungen an die "gute alte Zeit" wurden geweckt, als die Mutter noch einmal in der Woche ihr Brot selber backte. Um zu prüfen, ob der Ofen die richtige Temperatur hatte, wurde ein größeres Stück Teig in den Ofen geschoben. Belegt mit Zwiebeln und Speck ergab der gebackene Teig das Mittagessen für die ganze Familie.

Dieser Vorläufer des Flammkuchens wurde in kleine Stücke geschnitten und wie auch heute noch, mit den Fingern gegessen. Dazu gab es ein großes Glas Schnaps, welches von Mund zu Mund ging. Heute bevorzugt man einen guten, trockenen Wein oder im Herbst ein Glas "Neuer Wein".

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und hoffen, dass Sie ein wenig von der Beschaulichkeit, welcher dieser traditionellen elsässischen Spezialität zugrunde liegt, mit nach Hause nehmen können.

ofenfrische

Flammkuchen

aus dem Steinbackofen

	<i>groß 30x40</i>	<i>klein 15x25</i>
☛ Elsässer Art , mit Zwiebeln und Speck	6,20 €	4,00 €
☛ Knoblauch , mit Speck, Zwiebeln und gehacktem Knoblauch	6,60 €	4,20 €
☛ Elsässer Art „gratiniert“ , mit Zwiebeln, Speck und Käse	7,00 €	4,40 €
☛ Knoblauch „gratiniert“ , mit Speck, Zwiebeln, feingehacktem Knoblauch und Käse	7,40 €	4,70 €
☛ Mediterran , Schafskäse, Peperoni und Oliven	6,50 €	4,10 €
☛ Tomaten – Mozzarella , mit Tomaten, Zwiebeln Mozzarella und Basilikum	7,00 €	4,40 €
☛ Pfälzer Art , Blutwurst, Zwiebeln und Schwartenmagen	7,00 €	4,40 €
☛ Saumagen , Saumagenstreifen und Sauerkraut	7,50 €	4,70 €
☛ Champignon , Champignons, Zwiebeln und Käse	7,00 €	4,40 €
☛ Süß , mit Apfelringe, Zimt und Zucker	7,40 €	4,70 €

Saisonale Flammkuchen auf Anfrage



Weinstube Saumagenkeller Kallstadt

Winzerhof Schuster-Ehrlich

Weinstraße 53

67169 Kallstadt an der Weinstraße

Telefon 06322/4783

Telefax 06322/8504

www.weinstube-saumagenkeller.de

info@winzerhof-schusterehrlich.de