

FLAMMKUCHEN RESTAURANT

ETEN BIJ ZIZA



Flammkuchen zijn een specialiteit uit de Elzas, een Streek in Frankrijk die van oorsprong Duitstalig is. De Franse benaming voor deze lekkernij is Tarte flambé. Het gerecht heeft zijn naam te danken aan de hoge temperatuur van de oven maar liefst 330 graden, waarin ze binnen 3 minuten gebakken worden.

Flammkuchen proeverij
van alles wat en gezellig samen delen
3 gangen 24,50 pp

Menu Toujours 27,50

Soup de Tomates ou de Moutarde

Blanc de Volaille a la crème
avec champignons, frites, mayo et salade

Dame Blanche

Onze Flammkuchen zijn niet alleen uniek omdat wij het deeg zelf maken van pure ingrediënten zoals bloem, water, gist en zout, maar ook omdat wij het deeg 24 uur de tijd gunnen om te rusten, waardoor de flammkuchen veel lichter verteerbaar zijn dan bijvoorbeeld pizza's. Wij maken 3 soorten deeg, het oorspronkelijke witte deeg, een volkoren spelt deeg en een deeg met een geringere hoeveelheid gist, welke u in de proeverij alle drie kunt proeven.

Wij serveren zowel traditionele als veggie en vegan Flammkuchen & gerechten geniet ervan!