



FLAMMKUCHEN

Wenn die Bauern im Elsass vor über 100 Jahren Backtag hatten, testeten sie die Temperatur des Steinofens mit Hilfe dünn ausgerollter Teigfladen. Dabei entstand die Idee, die Fladen mit Crème, Speck und Zwiebeln zu belegen.

So kam es zu einer schmackhaften Kreation – dem Flammkuchen!

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

DER KLASSIKER

Schmand, Schinkenspeckwürfel und frische rote Zwiebeln

FLAMMKUCHEN CAPRESE

Schmand, Galbani - Mozzarella, sonnengereifte Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto

FLAMMKUCHEN DE LUXE

Meerrettich-Dill-Schmand, Rucola, Ziegenkäse, geräucherter Lachs und Kirschtomaten

süß

mit frischen Apfelspalten, Zucker & Zimt



AUSZUG AUS UNSEREM STREETFOODKATALOG

www.Foodtruck-verleih.de / FREECALL: 0800 – 6615000