

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

Flammkuchen

Flammkuchen (alemannisch Flammekueche oder Flammwaie; elsässisch Flammekueche; französisch tarte flambée, „flambierter Kuchen“) ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden.

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig (Hefe- oder Sauerteig). Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm oder Schwand, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste, starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen.

der Klassiker

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

Blauschimmelkäse

mit Crème fraîche, Blauschimmelkäse, Birne, Walnüssen und Honig

Mediterran (auch vegetarisch erhältlich)

mit Crème fraîche, Paprika, Zucchini, Knoblauch, italienischer Salami und Parmesan überbacken.

Kürbis

mit Ziegenfrischkäse, Speck, Frühlingszwiebeln und Kürbis

Rucola

mit Crème fraîche, Seranoschinken und Rucola und frischem Parmesan

Thunfisch

mit Crème fraîche, Thunfisch, roten Zwiebeln und Lauch

Räucherlachs

mit Crème fraîche, Räucherlachs, Zwiebeln, frischen Meerrettich und Kräutern

jeder Flammkuchen 8,50 €