



FLAMMKUCHEN LIEKKIPIIRAAT

Flammkueche" on yksi Alsacen tunnetuimmista erikoisuuksista ja se tiedetään jo vuodesta 1844. Hiivattoman ohuen pohjan päälle levitetään ranskankermaa ja valitut täytteet. Liekkipiiras paistetaan rapeaksi tulikuumassa uunissa ja näin valmistuu lämpimäinen koko perheelle.

Original 11,00

ranskankerma, emmental, pekoni, sipuli, , kirsikkatomaatti, rucola

Vuohenjuusto 12,50

ranskankerma, sipuli, vuohenjuusto, hunaja, kirsikkatomaatti, yrttipesto, tuore basilika

BBQ-kana 12,50

ranskankerma, emmental, sipuli, ananas, kirsikkatomaatti bbq-kanafile, bbq-majoneesi, rucola

Naudan carpaccio 12,90

ranskankerma, emmental, sipuli, pekoni, naudan carpaccio, kirsikkatomaatti, paprikamajoneesi, rucola

Savulohi 12,90

ranskankerma, emmental, sipuli, savulohi, kirsikkatomaatti, sinappikastike, lime, rucola

Päivän liekkipiiras 12,50

Kysy keittiöltä kasvis- tai vegaanivaihtoehtoja.