



*Elsässer Flammkuchen
trifft
Mallorquinischen Spitzenwein*

Eine Liebe entsteht



*Alsatian tarte flambée meets
Mallorcan top wine*



A love arises



The Alsatian tarte flambée in Mallorca. like it was back then in Alsace

An original Alsatian tarte flambée, fresh and steaming coming out of the oven and served on a wooden board – it's still a delicacy in the home region of Alsace, Baden or the Palatinate and also a special kind of gastronomy.

History

On the farms in Alsace, France, bread was made over 100 years ago in our own wood oven. In order to check the heat of the oven, oval pieces of dough were previously rolled out and baked under a blazing fire. One day, the farmers came up with the idea of topping the oval pieces of dough with creme, onions and bacon, which resulted in a delicacy, la "Tarte Flambée", the tarte flambée.

Tradition

The "tarte flambée" is served on a board, the wooden board is placed on the table, the tarte flambée is already cut into small pieces. Everyone at the table curls up his piece and eats it with their hands.

Enjoyment and conviviality

Even today, the tarte flambée in Alsace is often eaten in a sociable, happy atmosphere. One after the other, until the waitress indicates that it's enough for today and orders a sweet tarte flambée for the ending.

In our place we serve Flammkuchen with a good wine.





Der Elsässer Flammkuchen auf Mallorca

Wie es damals war im Elsass

Ein Original Elsässer Flammkuchen , frisch und dampfend aus dem Ofen kommend und auf dem Holzbrett serviert - ist noch heute in der Heimatregion Elsass, Baden oder der Pfalz eine Delikatesse und auch eine besondere Art der Erlebnisgastronomie.

Historie

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Holzofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor ovale Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Eines Tages kamen die Bauern auf die Idee die ovalen Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen entstanden war eine Delikatesse, la "Tarte Flambée" der Flammkuchen.

Tradition

Der "Tarte Flambée" wird auf dem Brett serviert, das Holzbrett kommt auf den Tisch, der Flammkuchen bereits in kleine Stücke zerteilt. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand.

Genuss und Geselligkeit

Noch heute wird der Flammkuchen im Elsass oft in geselliger, fröhlicher Runde gegessen. Einer nach dem anderen, bis die Runde der Bedienung signalisiert, dass es für heute genügt und noch einen süßen Dessertflammkuchen zum Abschluss bestellt. Der Flammkuchen wird mit einem guten Wein zu Ihrem Genuss.



Flammkuchen / tarte flambée

klein/ small

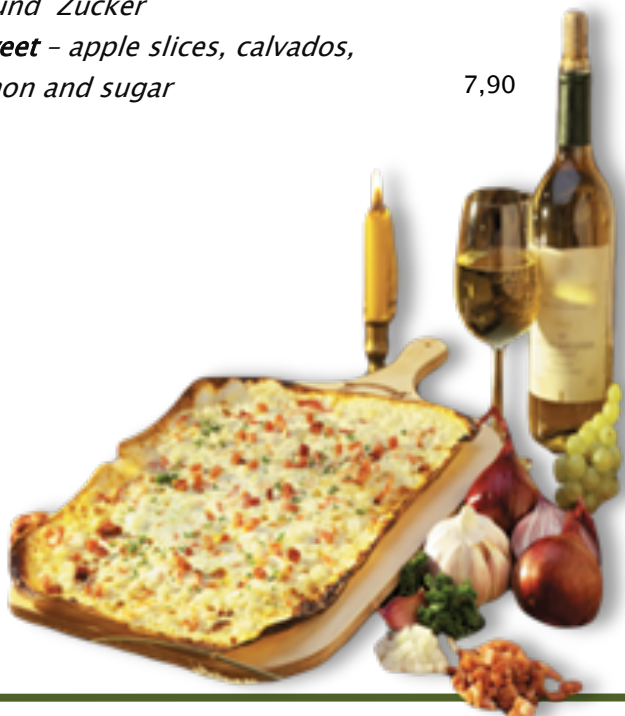
normal

- | | | |
|---|------|-------|
| 1. Elsässer Art – Serrano Schinken,
Zwiebeln, Käse
<i>Alsatian style</i> – ham Serrano,
onion, cheese | 7,90 | 13,00 |
| 2. Der Vegetarische – Tomaten, Spinat,
Paprika, Zwiebeln, Käse
<i>The vegetarian</i> – tomato, spinach,
paprika, cheese | 7,90 | 13,00 |
| 3. Der Herzhafte – Salami, Tomate,
Zwiebeln, Käse
<i>the tasty</i> – salami, tomato, onion,
cheese | 7,90 | 13,00 |
| 4. Der Mediterane – Tomate, Mozzarella,
Basilikum
<i>the Mediterranean</i> – tomato,
mozzarella, basil | 7,90 | 13,00 |





5. **Der Maritime** – Thunfisch, Zwiebeln, Käse, Thymian
the maritime – tuna, onion, cheese, thyme 8,40 13,60
6. **Der Süße**–Apfelscheiben, Calvados, Zimt- und Zucker
The sweet – apple slices, calvados, cinnamon and sugar 7,90 13,00



Kleinigkeiten /snacks

7. **Oliven mit Aioli des Hauses und Brot**
olives, aioli (house style) and bread 6,20
8. **2 Wiener Würstchen mit Brot**
2 Viennese sausages with bread 6,40
9. **Fischstäbchen mit Pommes frites**
Fish sticks with french fries 7,30
10. **Tintenfischringe a la Romana Pommes frites**
squid rings "a la Romana" with french fries 10,20
11. **Currywurst Pommes frites**
Currywurst with french fries 9,40
12. **Chicken Wings, Pommes frites**
chicken wings with french fries 11,50
13. **Tapas mit Serrano Schinken**
tapas with Serrano ham 9,40





14. *Datteln im Speckmantel* 6,80

Dates wrapped with bacon

15. *Mozzarellastick auf Brot* 2,20

Mozzarella/Bread

16. *Tapas Currywurst* 6,10

tapas Curry sausage

17. *Fleischbällchen in pikanter Soße* 7,60

Meatballs in spicy sauce

18. *Gambas in Olivenöl & Knoblauch* 16,10

Shrimps with Olivenoil and Garlic



19. *Tapasplatte (versch. Tapas)* 43,00

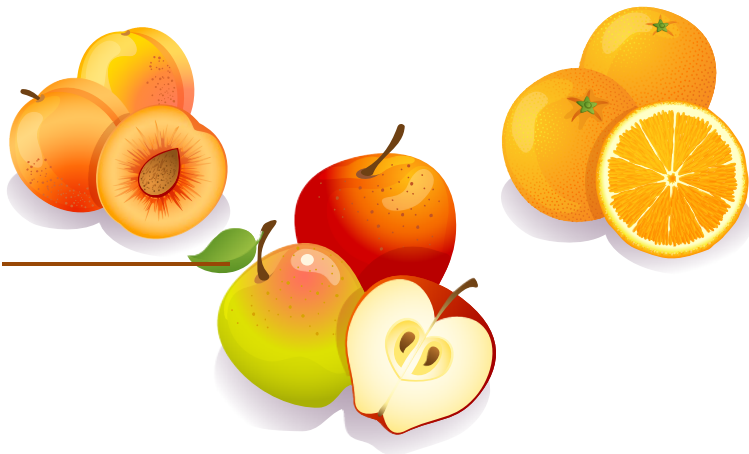
Tapas selection





Soft/juice

20. Orangensaft – Orange Juice	3,10
21. Pfirsichsaft – Peach Juice	3,10
22. Ananassaft – Pineapple Juice	3,10
23. Apfelsaft – Apple Juice	3,10



Kaffee / Tee – coffee/tea

24. Cafe solo/ Espresso	2,00
25. Coffee americano	2,30
26. Espresso with milk	2,20
27. Coffee with milk	2,40
28. Carajillo	3,50
29. Cappuchino	3,80
30. Latte macchiato	4,90



31. Cocoa	3,10
32. Tee, verschiedene – Glas various sorts of tea – cup	2,40





Alkoholfrei –drinks without alcohol

33. Fanta -Orange/Lemon		2,90
34. Seven up		2,90
35. Tonic, Bitter Kas		3,10
36. Cola, Cola light, Cola zero		2,90
37. Water, with or without Gas	0,33l	2,30
38. Water with gas	0,5 l	3,30
39. Water without gas	0,5 l	3,30
40. Nestea 0,3l		4,00
41. Kas orange		2,90
42. Kas lemon		2,90
43. Ginger Ale		4,00

Biere- beer

44. San Miguel 0,25l		2,50
45. San Miguel 0,3 l		2,80
46. San Miguel 0,4 l		3,70
47. San Miguel 0,5 l		4,60
48. San Miguel no alcoholic 0,33 l		3,20
49. Franziskaner Weissbier		5,30
50. Estrella bottle 0,33 l		3,20



51. Heineken bottle 0,25 l

2,30

Longdrings

52. Bacardi/Cola	9,10
53. Gin/tonic (Larios, Gordons, J.B.)	9,10
54. Gin/tonic Puerto de Indias	9,50
55. Gin/tonic Bombay Sapphire	9,50
56. Gin/tonic Hendrick's	10,70
57. Gin/tonic Brockman's	12,40
58. Wodka/Lemon	9,10
59. Wodka/orange juice	9,10
60. Campari/orange juice	8,50
61. Lumumba	8,10
62. Cuba libre (Havanna 7 años,lime,sugar,Cola)	10,20

u.v.m. – and much more







Cocktail menu

- | | | |
|---|---|-------|
| 63. Sangria | <i>Glas /glass</i> | 5,60 |
| 64. Sangria | <i>1 ltr. pitcher</i> | 18,30 |
| 65. Sangria white/weiß | <i>Glas /glass</i> | 6,30 |
| 66. Sangria white/weiß | <i>1 ltr.pitcher</i> | 20,60 |
|  | | |
| 67. Vino Verano | <i>Rotwein, Sprite, Orangen, Zitrone</i>
<i>Red wine, sprite, orange, lemon</i> | 5,90 |
| 68. Vino Verano „Heike“ | <i>Rotwein, Sprite, Orangen, Zitrone, Wermut</i>
<i>Red wine, sprite, orange, lemon, vermouth</i> | 6,90 |
| 69. Aperol Spritz | <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>
<i>Aperol, sparkling wine, soda, orange</i> | 8,50 |
| 70. Hugo | <i>Sekt, Holundersirup, Soda, Limette, Minze</i>
<i>Sparkling wine, Elderflower syrup, soda, lemon, mint</i> | 8,90 |
| 71. Inge | <i>Sekt, Ingwersirup, Soda, Limette, Minze</i>
<i>Sparkling wine, ginger syrup, soda, lemon, mint</i> | 8,90 |



72. **Caipirinha**

Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Soda
lime, brown sugar, cachaca, soda



9,20

73. **Mojito**

Limette, Minze, Rohrzucker, Bacardi Gold, Soda
lime, mint, brown sugar, Barcardi Gold, soda



9,20

74. **Tequila Sunrise**

Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft
tequila, grenadine, orange juice

9,20

75. **Campari Blossom**

Campari, Orangensaft, Sekt
campari, orange juice



9,20

76. **Piñacolada**

Ananassaft, Rum, Kokos, Sahne
Pinapple juice, rum, coconut, cream

9,20

77. **Sommertraum**

Gin, Minze, Holundersirup, Tonic, Limette, Zitrone
Gin, mint, Elderflower syrup, tonic, lime, lemon

9,50

78. **Bellini-Martini**

Wodka, Pfirsichsaft, Pfirsichpüree, Zitronensaft
wodka, peach juice, peach purree, lemon juice

9,20





79. *Swimmingpool*

Wodka Sky Rum, Sahne, Kokospüree, Ananassaft, Blue Curacao 10,30
wodka Sky, rum, cream, coconut puree, pineapple juice ,
Blue Curacao

80. *Blue Paradise*

Finsbury Platinum, Malibu, Blue Curacao, Ananassaft 10,30
Finsbury Platinum, Malibu, Blue Curacao, pineapple juice



81. *Daiquiri – Passionsfrucht*

Bacardi Gold, Zitronensaft, Passionspüree, 9,20
Bacardi Gold, lemon juice, passion fruit puree

82. *Long Island IceTea*

Wodka, Rum, Gin, Tequila Gold, Cointreau, O-Saft, Zitronensaft, Cola 14,90
wodka, rum, gin, tequila gold, cointreau, lemon juice, cola

83. *Gin Fizz*

Finsbury, Zitronensaft, Zuckersirup, soda, 9,20
Finsbury, lemon juice, sugar syrup



84. *Margarita*

Tequila, Cointreau, Limette, Salzrand 9,20
Tequila, Cointreau, lime, salt rand



85. *Hurricane*

3 Sorten Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitrone, Maracuja 10,30
3 sorts of rum, pineapple juice, orange juice, passion fruit syrup





Cocktails ohne Alkohol

Cocktails, non alcoholic

86. *San Francisco*

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine
Pineapple juice, orange juice, grenadine

87. *Blutorange*

Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
Orange juice, lemon juice, grenadine



6,90

6,90

88. *Pinacolada*

Ananassaft, Kokospüree, Sahne
Pineapple juice, coconut puree, cream



7,90

89. *Caipirinha*

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale
Lime, brown sugar, Ginger Ale

8,30

90. *Es trenc*

Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Sirup Blue Curaçao
Orange juice, pineapple juice, passion fruit syrup, Blue Curaçao Syrup

8,90



91. *Shaka*

8,30

Orangensaft, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Mangosirup
Orange juice, peach puree, lemon juice, Mango Syrup

92. *Mojito*

8,50

Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale
lime, mint, brown sugar, Ginger Ale

93. *Kiwi*

8,90

Kiwipüree, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup, Zitronensaft,
Kokospüree
Kiwi puree, orange juice, passion fruit syrup, lemon juice,
coconut puree

94. *Banana Cabana*

8,90

Bananenpüree, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Sirup Blue Curaçao
Banana puree, pineapple juice, orange juice, Blue Curaçao Syrup

Tropi

8,30

Mangopüree, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine
Mango puree, orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadina

