

*Café-Restaurant Schmuggelbud*  
**Flammkuchentag** *Journée Flammes*  
**Speisekarte** *carte des plats*

<b>Tomaten mit Mozzarella <i>oder gemischter Salat</i></b> <i>Tomates mozzarella ou salade mixte</i>	5,50
<b>Roher Schinken mit Melone</b> <i>Jambon de pays et melon</i>	6,50
<b>Flammkuchen klassisch -</b> <i>Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln &amp; geriebener Emmentaler</i> <i>Flamme classique alsacienne - crème fraîche, lardons, oignons &amp; fromage râpé</i>	7,50
<b>Flammkuchen „Münster“ -</b> <i>Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln &amp; Münsterkäse</i> <i>Flamme „Munster“ - crème fraîche, lardons, oignons &amp; Munster</i>	8,50
<b>Flammkuchen mit Fisch -</b> <i>Crème Fraîche, Zwiebeln, Räucherlachs, Krabben, Tomatenwürfel, frischer Knoblauch &amp; geriebener Emmentaler</i> <i>Flamme au poisson -</i> <i>crème fraîche, oignons, saumon fumé, crabes, cubes de tomates, ail &amp; fromage râpé</i>	9,90
<b>Flammkuchen „Saarland“ -</b> <i>Crème Fraîche, Speck, Lyonerwürfel, Lauch, Zwiebeln &amp; geriebener Emmentaler</i> <i>Flamme „façon Sarre“ -</i> <i>crème fraîche, lardons, Lyoner (saucisse de la Sarre), poireau, oignons &amp; fromage râpé</i>	8,90
<b>Flammkuchen „mediterran“ -</b> <i>Crème Fraîche, Räucherschinken, Peperoni, Oliven, gewürfelter Feta &amp; Kräuter der Provence</i> <i>Flamme „méditerranéenne“ -</i> <i>crème fraîche, jambon fumé, pepperonis, olives, feta &amp; herbes de Provence</i>	9,90
<b>Süßer Flammkuchen - Dessertflammkuchen, auch zum miteinander teilen</b> <i>Crème Fraîche, heiße Kirschen, Zimt, Zucker &amp; Vanilleeis</i> <i>Flamme sucrée - notre dessert, à déguster seul ou accompagné</i> <i>crème fraîche, cerises chaudes, cannelle, sucre &amp; glace vanille</i>	6,90
<b>kleiner grüner Beilagensalat</b> <i>petite salade verte en accompagnement</i>	2,00