



Maitre Flambee[®]

Premium **Flammkuchen**-Konzept

GOOD
FOOD
GOOD
MOOD

Taferne Braumeister- Fladen

mit Creme, Lauch, Speck, Zwiebeln und Rucola

11,00 €

mit Creme, Lauch, Schinken, Pilzen, Zwiebeln, Bergkäse und Rucola

12,50 €

Creme, Lauch, Schafkäse, Zwiebel, Paprika und Oliven und Rucola

12,50 €

Creme, Lauch, Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise

14,50 €

Creme, Frühlingszwiebeln, Ziegenfrischkäse, Birnen, Kürbiskrokant

14,50 €

Süße Fladen

Apfelcreme, Äpfel, Rosinen, Zimtzucker und Karamellsauce

12,50 €

Schokocreme und Erdbeeren

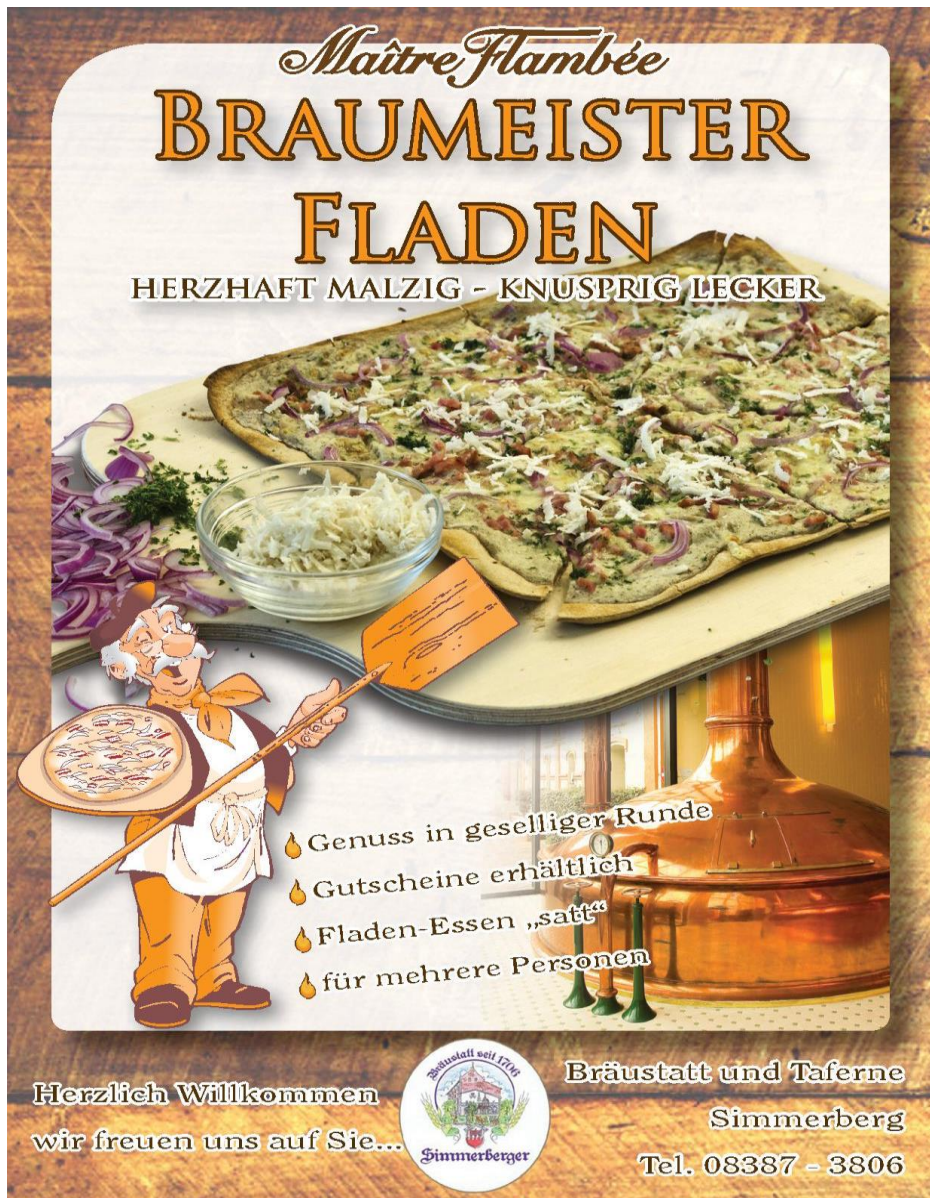
12,50

Die hauchdünne und superknusprige Teigböden von Maître Flambée werden nach traditionellem Elsässer Rezept hergestellt.

Das Gerstenmalz und das Roggenmehl verleihen dem rustikalen Teigboden nach dem Backen ein feines Nuss-Aroma.

Neu im Programm:

*Knusprige Teigböden aus Bio- Weizen oder Dinkel
für Gruppen Fladen - Essen - Satt
ab 5 Personen pro Person 14,50 €*



Maître Flambée
**BRAUMEISTER
FLADEN**
HERZHAFT MALZIG - KNUSPRIG LECKER

- Genuss in geselliger Runde
- Gutscheine erhältlich
- Fladen-Essen „satt“
- für mehrere Personen

Herzlich Willkommen
wir freuen uns auf Sie...

Bräustatt und Taferne
Simmerberg
Tel. 08387 - 3806

Seit 1744
Simmerberger