



Flammkuchen-Abend

Mittwoch, 12.06.2024, 18:30 Uhr

Café POLKA in Schwarzenbach/Saale

Die Flammkuchen im „POLKA“ haben uns bei einer spontanen Einkehr überzeugt. Damit sich die Küche vorbereiten kann, bitten wir um Anmeldung und Mitteilung Eurer Flammkuchenauswahl (Nummer und Größe).

Ihr könnt auch mitteilen, ob Ihr eine Mitfahrgelegenheit sucht, oder einen Platz im Auto anbietet.



Polka Café: Lachs



>> Anmeldung bitte
bis zum
08.06.2024
unter
post@dfg-hof.de
oder
Tel. 09281 2149
(Anrufbeantworter)



Polka Café:
Camembert

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Frisch zubereitet, gebacken im Steinofen:

		Klein / Groß
1. Elsässer Art.	a1, g, 2a, 3	7,50 / 9,50
(Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch)		
2. Elsässer Art mit Käse.	a1, g, 2a, 3	8,50 / 10,50
(Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln, Emmentaler, Schnittlauch)		
3. Mediterrane-Art	a1, g	9,00 / 12,00
(Creme Fraiche, Zwiebeln, Gemüse-Antipasti, Oliven, Feta Käse)		
4. Veganer Flammkuchen	a1, f	8,50 / 10,50
(Tomatensoße, Zwiebeln, Gemüse-Antipasti, Rucola, geröstete Kürbiskerne)		
5. Camembert	a1, g, 2a	8,50 / 10,00
(Creme Fraiche, Lauch, Camembert, Preiselbeeren, Petersille)		
6. Schinken-Rucola	a1, g	9,50 / 12,00
(Creme Fraiche, Schwarzwälder Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Crema di Balsamico)		
7. Lachs- Flammkuchen	a1, d, g, l	9,50 / 12,00
(Creme Fraiche, Lauch, Lachs, Meerrettich, Dill)		
8. Salami	a1, g, j, 2, 3	9,00 / 10,50
(Creme Fraiche, Tomatensoße, Lauch, Salami, Paprika, Emmentaler, Schnittlauch, Chilifäden)		
9. Mozzarella	a1, g	9,00 / 10,00
(Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Crema di Balsamico)		