

Vorspeise

*Vitello Tonnato mit Thunfischcreme,
einer Oliventapenade und marinierten Tomaten*
€ 9,50

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnockerl
€ 4,50

Kartoffelcremesuppe mit Rauchfleisch
5,50 €

„Landgang“

*Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße³
dazu Rosenkohl und Kartoffelknödel
€ 13,70*

*Rumpsteak vom Grill mit Pfefferjus
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller
€ 21,50*

*Mariniertes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter
dazu geschmorte Zwiebeln, Pommes Frites und Salat
€ 11,00*

*Gebrautes Schweinefilet auf Kapern-Zwiebelsoße
mit Rahmwirsing und handgeschabten Spätzle
€ 14,50*

*Maishähnchenbrust
mit winterlichem Gemüse und Rahmpüree
€ 14,50*

*Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Birnenspalten und Bavaria Blu
serviert mit Kartoffelsalat
€ 16,90*

*Hirschrahmbraten mit Preiselbeeren ^{1,3)}
dazu Petersilienwurzel und Walnuß-Schupfnudeln
€ 13,90*

Seegang

*Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichsoße ³⁾
serviert mit Roter Bete und Kartoffelpüree*

€ 17,50

*Frisches Filet vom Saibling aus Kornthan vom Grill
mit Tomatenragout und Tagliatelle*

€ 18,90

Vegetarisch

*Hausgemachte Serviettenknödel
mit Rahmchampignons und winterlichem Gemüse*

€ 9,50

Dessert

*Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße*

€ 4,90

*Lauwarmes Schokotörtchen
mit Orangenkompott*

€ 6,50

*Dessertteller „ARIBO“
... lassen Sie sich überraschen*

€ 7,50



PIER28
RESTAURANT ERBENDORF

La „Tarte Flambée“

*Flammkuchen „Elsass“
mit Gewürzcreme, Speck, Zwiebeln ^{1,3)}
€ 6,90*

*Flammkuchen „Käse“
mit Gewürzcreme, Speck, Zwiebeln, Käse ^{1,3)}
€ 7,50*

*Flammkuchen „Champignons“ mit Gewürzcreme, Speck, Zwiebeln,
Champignons ^{1,3)}
€ 7,50*

*Flammkuchen „Vegetarisch“
mit Gewürzcreme, Schafskäse, Peperoni, Paprika ^{1,3)}
€ 8,50*

*Flammkuchen „Bavaria“
mit Gewürzcreme, Speck, Zwiebeln, Bavaria-Blu ^{1,3)}
€ 7,90*

*Flammkuchen „Lachs“
mit Gewürzcreme, Lauch, Räucherlachs ^{1,3)}
€ 8,50*

Die Tradition

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Eines Tages kam man auf die Idee die ausgerollten Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen – entstanden war eine Delikatesse, la „Tarte Flambée“ – der Flammkuchen. Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu genießen. In 6 bis 8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand – bon Appétit!

unsere frischen Flammkuchen-Variationen **frisch belegt... im Steinofen gebacken... auf dem Holzbrett serviert**

Die Grundlage unserer Flammkuchen sind frische Teigböden aus der Elsässer „Maitre Flambée – Flammkuchen Manufaktur“. Unsere Flammkuchen-Creme kommt ebenfalls aus dem Elsass und ist nach altem Rezept mit Bibbeleskäs angemacht, einer Spezialität, die aus dem Elsass kommt. Die Servierbretter aus Holz werden für uns in den Behinderten-Werkstätten in Bad Kreuznach gefertigt.

Zusatzstoffe: ¹ mit Konservierungsstoff(en) ² mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Süßungsmittel/Saccharin ⁵ mit Süßungsmittel/Cyclamat ⁶ mit Süßungsmittel/Aspartam ⁷ Süßungsmittel/Acesulfam ⁸ mit Phosphat ⁹ geschwefelt ¹⁰ chininhaltig ¹¹ coffeinhaltig ¹² mit Geschmacksverstärker¹³ geschwärzt ¹⁴ gewachst ¹⁵ gentechnisch verändert