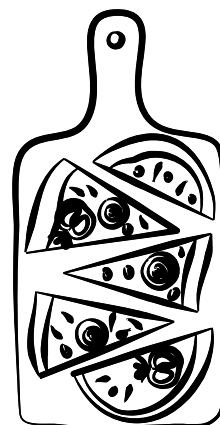


Flammkuchen

met wereldse smaken..



Dunbrooddeeg met knapperige bodems, rijk belegd met de meest heerlijke ingrediënten en wereldse combinaties.

Varianten zoals **Oosters, Italiaans of de Klassieker uit de Elzas**, voor ieder wat wils! Kan je niet kiezen tussen al dat lekkers? Laat het dan maar Flammen door onze **Chef Stef**, hij maakt voor JOU een heerlijke Flammkuchen met unieke smaak en creatie.

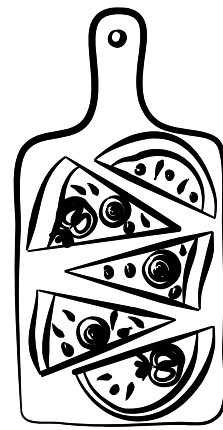
Om je vingers bij af te likken!

Dus schuif aan, laat je verrassen en proef de liefde voor het bourgondische leven!

**“Zalig genieten bij,
Stadscafé de Tapperij!”**

Flammkuchen

met wereldse smaken..



• Flammkuchen "Klassiek" 12.95

- Crème fraîche, spek, rode uien, zongedroogde tomaat en geraspte kaas

• De Blauwe Zeebonk 13.95

"Stoer met een zeevleugje en een funky blue cheese twist."

- Crème fraîche, kastanje champignon, gorgonzola, ansjovis, truffelolie en rucola

• Flammolé KIP "Flammkuchen met pulled chicken" 12.95

- Crème fraîche, pulled chicken, gegrilde paprika en barbecuesaus

•** De Flammouch VEGGIE 12.95

"Oosters, kruidig, lekker luchtig en onweerstaanbaar!"

- Crème fraîche, hummus, harissa (pittige oosterse sambal), granaatappel en parmezaanse kaas

• Neusje van de Zalm 13.95

"Lokaal gerookt door Elburgse rokerij de Suydersee!"

- Crème fraîche, warme gerookte zalm, prei, dille en geraspte kaas

• "Laat maar Flammen"

- Voor als je niet kunt kiezen en het uit handen geeft aan Chef Stef!

***wordt koud geserveerd - niet minder lekker!*