

# Tartes, Tourtes & Co.

## Quiches (4,5 cm - 10 cm - 23 cm)

Preis: 10 cm => 4,90€ und 23 cm => 23,00€

Preis: 4,5cm => 35,-€ pro 24 St (Nur eine Sorte)



**Tartes Cézanne**  
Französische Spezialitäten

<b>A</b>	Quiche Lorraine (Speck, Schinken, Käse)	a,b,c,5	
<b>B</b>	Provençale (Zucchini, Tomaten, Ziegenkäse)	a,b,c	
<b>C</b>	Birne & Roquefort	a,b,c	
<b>D</b>	Kichererbsen (mit Brokkoli, Käse)	a,b,c	
<b>E</b>	Grüne Bohne (mit Speck oder Tomaten)	a,b,c	**
<b>F</b>	Pfifferlingen (mit Speck oder Tomaten)	a,b,c	** Saisonal
<b>G</b>	Zwiebeln mit Speck	a,b,c	**
<b>H</b>	Tomaten (frisch bzw. getrockneten) Ziegenkäse	a,b,c	
<b>I</b>	Frischer Lachs & Spinat	a,b,c	
<b>J</b>	Aubergine mit Oliven und Ziegenkäse	a,b,c,d	
<b>K</b>	Camembert (Tomaten, Zwiebeln mit Senf)	a,b,c,e,1	
<b>L</b>	Braune Champignons mit bzw ohne Speck	a,b,c	**
<b>M</b>	Sardellenfilets, Zwiebeln und Harissa	a,b,c	
<b>N</b>	Hokkaido mit Herbsttrompete (Pilze)	a,b,c	Saisonal
<b>O</b>	Spiegelei (Mit Schinken und Käse)	a,b,c	**
<b>P</b>	Linsen mit Tomaten/Zwiebeln/Emmentaler	a,b,c	
<b>Q</b>	Royale mit Riesenbohnen, Spinat und Estragon	a,b,c	**
<b>R</b>	Rote Bete mit Ziegenkäse	a,b,c,d	
<b>S</b>	Tartiflette Kartoffeln Münster Käse	a,b,c	**
<b>T</b>	Bärlauch mit Ziegenkäse	a,b,c	Saisonal
<b>U</b>	Blumenkohl und Broccoli Käse	a,b,c	**
<b>V</b>	Fenchel & Orange	a,b,c	** Saisonal
<b>X</b>	Garnelen und Seetange	a,b,c,d	**
<b>Y</b>	Artischocken mit Zwiebeln	a,b,c,d	**



## Tourtes (10 cm - 23 cm)

Preis: 10 cm => 5,60€ und 23 cm => 29-€

<b>T-PL</b>	Pâté Lorrain (Schwein mit Schalotten, Riesling)	a,b,c	**	10cm & 23 cm
<b>T-MA</b>	Tourte Maghrebine (Lamm, Aubergine)	a,b,c	**	10cm & 23 cm

## Tü'bes

Preis: pro St => 4,00€ (Nur eine Größe)

### (Würste in Schlafrock bzw. französischer Hot dog „Chien Chaud“ :-)

<b>TüB</b>	Tü'be Merguez	a,b,c	
<b>TüS</b>	Tü'be Bockwurst	a,b,c	**



## Flammidi Mi-Do-Fr von 11h30 bis 13h45 (Auch zum Mitnehmen +0,50€)

Original Flammkuchen Classic oder Veggi Dinkel Mehl  
(Creme, Speck bzw. Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Emmentaler/Bergkäse)

<b>FK</b>		c,5		7,50 €
-----------	--	-----	--	--------



## Hausgemachter Buttermilch und ausgewählten

### Zutaten machen den Unterschied:

**100% Weizenmehl aus der Region Tübingen "Tü Korn", Guérande Salz, natürlichen Gewürzen deutsche Butter, Freiland Eier, lokales Fleisch (Schwäbisch-Hällisches Schwein), Französische Crème Fraîche 30% Fett.**

### ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne Auskunft. Eine Schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschwefelt 5 = Nitrit 6 = Geschmacksverstärker

a = Weizen b = Eier c = Milch/Crème Fraîche d = Sulfite e = Senf f = Pistazien g = Sesam h = Weichtiere i = Fisch j = Mandeln

**\*\* Auf Bestellung. Bitte mindestens 5 St pro Sorte. Danke für Ihr Verständnis.**