

Tartes, Tourtes & Co.

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

Preis: 10 cm => 5,10€ und 23 cm => 24,00€

Preise zum mitnehmen!

Preis: 4,5cm => 37,50€ pro 25 St (Blätterteig)



Tartes Cézanne
Französische Spezialitäten

A	Quiche Lorraine (Speck, Schinken, Käse)	a,b,c,5,7	
B	Provençale (Zucchini, Tomaten, Ziegenkäse)	a,b,c,7	
C	Birne & Roquefort	a,b,c,7	
D	Kichererbsen (mit Brokkoli, Käse)	a,b,c,7	
E	Grüne Bohne (mit Speck oder Tomaten)	a,b,c,7	**
F	Pfifferlingen (mit Speck oder Tomaten)	a,b,c,7	** Saisonal
G	Zwiebeln mit Speck	a,b,c,7	**
H	Tomaten (frisch bzw. getrockneten) Ziegenkäse	a,b,c,7	
I	Frischer Lachs & Spinat	a,b,c,7	
J	Aubergine mit Oliven und Ziegenkäse	a,b,c,d,7	
K	Camembert (Tomaten, Zwiebeln mit Senf)	a,b,c,e,1,7	
L	Braune Champignons mit bzw ohne Speck	a,b,c,7	**
M	Sardellenfilets, Zwiebeln und Harissa	a,b,c,7	
N	Hokkaido mit Herbsttrompeten (Pilze)	a,b,c,7	Saisonal
O	Spiegelei (Mit Schinken&Speck und Käse)	a,b,c,7	**
P	Linsen (Tomaten/Zwiebeln/Emmentaler)	a,b,c,7	
Q	Royale (Riesenbohnen, Spinat und Estragon)	a,b,c,7	**
R	Rote Beete mit Ziegenkäse	a,b,c,d,7	
S	Tartiflette (Kartoffeln Münster Käse)	a,b,c,7	**
T	Bärlauch mit Ziegenkäse	a,b,c,7	Saisonal
U	Blumenkohl und Broccoli, Käse	a,b,c,7	**
V	Fenchel & Orange	a,b,c,7	** Saisonal
X	Garnelen und Seetang	a,b,c,d,7	**
Y	Artischocken (Tomaten, schwarze Oliven)	a,b,c,d,7	**



Tourtes (10 cm - 23 cm)

Preis: 10 cm => 9,-€ und 23 cm => 33-€

T-PL	Pâté Lorrain (Schwein mit Schalotten, Riesling)	a,b,c,7	**	10cm & 23 cm
T-MA	Tourte Maghrebine (Lamm, Aubergine)	a,b,c,7	**	10cm & 23 cm

Tü'bes

Preis: pro St => 4,20€ (Nur eine Größe)

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

TüB	"Tü'be Merguez" Lammwurst in Teig	a,b,c
------------	-----------------------------------	-------



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

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

FK		Dinkel Mehl c,5,7	9,50 €
-----------	--	----------------------	--------



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 7=Etwas Knoblauch

a = Weizen b=Eier c=Milch/Crème Fraiche d=Sulfite e=Senf f=Pistazien g=Sesam h=Weichtiere l=Fisch J=Mandeln

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