

# Speisekarte vom Bahnhof Rehagen



## Flammkuchen<sup>1</sup>

<b>Elsässer Art</b> (mit Crème Fraîche, Käse, Speck & Zwiebeln)	10,00 €
<b>Vegetarisch</b> (mit Crème Fraîche, Käse, Zwiebeln & Gemüse der Saison)	10,00 €
<b>Rustikal</b> (mit Crème Fraîche, Morbier <sup>2</sup> , Zwiebeln & Bayonne-Schinken)	12,00 €
<b>Roquefort</b> (mit Crème Fraîche, Roquefort, Walnüssen & Birne)	12,00 €
<b>Ziegenkäse</b> (mit Crème Fraîche, Ziegenkäse, Walnüssen & Honig)	12,00 €

<b>Französische Käseplatte</b> (6 verschiedene Sorten Käse, Rohmilchbutter und kleines Brotkörbchen)	1 Person	13,00 €
	2 Personen	21,00 €

<b>Casse-Croûte<sup>3</sup>- Platte</b> (3 verschiedene Sorten Käse und 3 Sorten Aufschnitt, Rohmilchbutter und kleines Brotkörbchen)	1 Person	13,00 €
	2 Personen	21,00 €

<b>Grüner gemischter Salat</b> (grüner Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Vinaigrette <sup>4</sup> )	10,00 €
---	---------

---

<sup>1</sup> eine Art dünner Pizzateig

<sup>2</sup> Morbier ist ein französischer Kuh-Rohmilchkäse

<sup>3</sup> „Casse-croûte“ bezeichnete damals in Frankreich die Mahlzeit der Arbeiter in ihrer Pause. Dabei handelte es sich meist um eine Speise in Verbindung mit Brot, die etwas rustikaler, kalt oder schnell zubereitet war. „Casser la croûte“ könnte man zum Beispiel übersetzen mit „die Kruste (auf)-brechen“.

<sup>4</sup> Vinaigrette-Salatsoße wird aus Essig, Öl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer hergestellt.