

LUNCH MENU

SOUP OF THE DAY 오늘의 스프 4
매일 엄선된 신선한 재료로 준비된 플람스 비스트로 스프

SIDE SALAD 샐러드 4
(only together with Flam's, Spätzle or Main Course order)
(상기 메뉴는 플람스, 슈페츨레 또는 메인 코스와 함께 주문시 제공되는 가격입니다.)

FLAM'S® TARTE FLAMBÉE / FLAMMKUCHEN 플람스



Original Flam's 오리지널 플람스 (양파, 베이컨, 에멘탈치즈) 8/11/13

Forest Flam's 양송이 플람스 (양파, 베이컨, 양송이, 에멘탈치즈) 9/12/14

Camembert Flam's 까망베르 플람스 (까망베르, 대파, 크랜베리) 9/12/14

Swiss Raclette Flam's 라플렛 치즈 플람스 (라플렛, 양파, 감자, 베이컨) 9/12/14

German Sauerkraut Flam's 9/12/14

사워크라우트 플람스 (사워크라우트, 양파, 베이컨, 에멘탈치즈)

-> Rye Dough Option 호밀도우 (M 사이즈 가능) +1

SPÄTZLE 슈페츨레



Cheese Spätzle 치즈 슈페츨레 11
양파와 베이컨을 슈페츨레와 함께 볶은후 에멘탈치즈를 뿌려 오븐에서 구워 고소한 맛

Alsatian Spätzle 알자시안 슈페츨레 11
비스트로만의 특별한 크림소스와 양파, 베이컨, 양송이 아스파라거스를 넣은 담백한 맛

Spätzle à la Sarah 사라의 슈페츨레 11
고추와 마늘에 아재와 잣을 얹어서 아주 단백하고 매콤한맛

Spätzle Coquilles Saint-Jacques 가리비 관자 슈페츨레 17
버터에 마늘, 방울토마토, 가리비 관자와 함께 볶은 슈페츨레

MAIN COURSE 메인코스



French Onion Soup 프랜치 오니언 스프 10
스프에 에멘탈 치즈를 올려 오븐에서 조리한 프랑스 스타일 스프

Goulasch with Spätzle 굴라시와 슈페츨레 14
굴라시와 슈페츨레

Zigeuner Schnitzel 짐시 슈니첼 14
양질의 돼지 등심에 독일식 파프리카 소스를 곁들인 슈니첼, 워지감자

German Style Various Sausage Plate 소세지 플레이트 16
독일 스타일 소세지, 사워크라우트 & 스테 포테이토 (독일식 볶음감자)

DESSERT 디저트

Please Ask for our Separate Dessert Menu
디저트 메뉴는 직원에게 문의해 주세요

WITH LUNCH : ALL BEVERAGE (INCL. ALC.) DISCOUNT 2,000 WON
점심식사 주문시 : 모든음료 (알코올 포함) 2,000원 할인

상기 메뉴는 부가세(VAT) 포함 가격입니다.
소세지, 돼지고기, 오리가슴살, 사슴고기 : 국산 / 소고기(민스), 양갈비 : 호주산 / 초리조 : 스페인 / 베이컨 : 네덜란드 / 연어 : 노르웨이 / 치즈류 : 모든 치즈는 EU산 (독일/프랑스/스위스) 사용함니다.

Flam's Flammkuchen / Tarte Flambée란?

옛날 프랑스와 독일의 국경지방인 알자스 지방사람들이 그들의 주식이었던 빵을 화덕에 구우면서 단 순히 화덕의 온도를 알아보기 위해 구웠던 것에서 유래 한답니다. 처음에는 그렇게 단순히 얇은 밀가루 반죽만 구웠던 것이 시간이 흐르면서 그 얇은 밀가루 반죽(도우)위에 크림을 바르고 여러가지 토핑을 얹어 구운 것이 오늘날의 플람스라고 합니다.



Spätzle 슈페츨레란?

이태리에는 파스타가 있고 한국에는 수제비나 칼국수가 있듯이 독일에는 슈페츨레가 있습니다. 즉 수제비와 칼국수 중간 정도의 면을 다양한 조리 방법으로 준비한 요리를 슈페츨레라 합니다.



Raclette Grill 라플렛이란?

라플렛이란 원래 스위스의 대표적인 치즈 이름으로 독일, 프랑스, 스위스에서는 가정에서 라플렛 전용그릴에 라플렛 치즈에 여러가지 토핑을 조그마한 후라이팬에 구워 먹기좋은 녹은 치즈를 삶은 감자위에 얹어 먹는 요리입니다.

