



Das „Pavillon D'Alsace“-Team: Norbert Vidal (Mitte hinten), die Söhne Leonhard (links) und Gabriel (rechts) und Tochter Nora.

Wir sehen uns auf der  
Französischen Woche  
30. Juni bis 3. Juli 2011

Wie der Name „Pavillon D'Alsace“ vermuten lässt, geht es am Stand der Familie Vidal um Spezialitäten aus dem Elsass. Im Mittelpunkt stehen dabei die beliebten Elsässer Flammkuchen. Die frischen

Flammkuchen Rohlinge stammen direkt aus dem Elsass, wo sie nach Originalrezeptur aus Roggenmehl hergestellt werden. In Weilheim werden sie dann frisch belegt, fertig gebacken und heiß serviert.

Angeboten werden die drei Varianten: Klassisch (mit Speck, Lauch und Sauerrahm), vegetarisch (mit Käse und Tomate) oder süß

PAVILLON D'ALSACE

## Flammkuchen für jeden Geschmack

mit Apfel, Zimt und Zucker. „Die süße Variante schmeckt übrigens hervorragend zum Kaffee“, so ein Tipp von Norbert Vidal. „Obwohl es eher ungewöhnlich ist, Roggenbrot mit Süßem zu kombinieren, ist es wirklich ein tolles Geschmackserlebnis, der Zucker karamellisiert beim Backen - einfach köstlich!“ Um das Elsässer Geschmackserlebnis abzurunden, werden natürlich auch typische regionale Weine ausgeschenkt.

Oder wie wäre es mal mit etwas exklusivem, einem Glas Champagner? „Dieser stammt von einem kleinen Winzer und ist etwas besonderes, nichts, was man jeden Tag angeboten bekommt“, so Norbert Vidal. Wer dagegen lieber einen Prosecco hätte, der muss nach

einem Glas Cremant fragen. Denn, was dem Italiener der Prosecco, ist dem Franzosen der Cremant. „Sehr beliebt bei den jüngeren Damen ist auch ein Glas Rouge Limé“, berichtet Norbert Vidal. Dahinter verbirgt sich ein erfrischender Weincocktail, genauer gesagt ein süßgespritzter Rotwein (45% Rotwein, 45 % Zitronenlimo, 10% Limettensaft), der gerne in Südfrankreich getrunken wird und auch auf der Französischen Woche in Weilheim seine Freunde gefunden hat.

**Tischreservierung unter Tel. 0881/1021**

### Pavillon D'Alsace

FLAMMKUCHEN VIDAL