

# Dinnele – Karte

(Auszug aus unserer Dinnele-Karte)

*Dinneleabend*

*Freitag von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr*

*oder*

*für Gruppen auf Anfrage auch an anderen Tagen möglich*

Dinnele auch zum Mitnehmen

## Das Dinnele

*Das Dinnele oder Dünnele, Dinnete, Dinne, Wähe, Weie, Flammkuchen, Tarte, Flambé oder von Touristen zärtlich Dünnerle genannt, ist eine bäuerliche Spezialität, die im gesamten allemannischen Sprachraum beheimatet ist. So zahlreich wie die Bezeichnungen so unterschiedlich sind Rezepturen und Varianten.*

*Wenn auf den Höfen einmal wöchentlich Brot gebacken wurde, war der Vormittag der Bäuerin mit Melken in der Frühe, dem Heizen des Ofens und dem Kneten des Teiges neben allerhand anderen Dingen voll ausgefüllt. Es war meist keine Zeit auch noch ein Mittagessen zuzubereiten. Deshalb wurde einfach ein Scheit Holz mehr in den Ofen gelegt und etwas mehr Teig vorbereitet, den man dann nach dem Zurückschieben der Glut zu Fladen ausgerollt mit verschiedenen Dingen belegt in den für das Brot noch viel zu heißen Ofen schob. Wenn das letzte Dinnele dann nicht mehr so richtig schnell knusprig wurde, war es Zeit, die Brotlaibe in den Ofen zu schieben und mit der Familie am Mittagstisch Platz zu nehmen.*

*Aus allen uns bekannten Varianten haben wir für Sie folgende unsere beliebtesten, ofenfrische Dinnele zusammengestellt.*

Getränkeempfehlung:

Zu unseren Dinnele empfehlen wir unseren Bauern-Most

## Unsere „Herzhaften“

1. Rahm, Salz & Kümmel
2. Rahm, Speck, Zwiebel
3. Rahm, Käse, Speck, Zwiebel
4. Rahm, Speck, Zwiebel, Lauch
5. Rahm, Käse, Speck, Zwiebel, Tomate
6. Rahm, Kartoffel
7. Rahm, Speck
8. Rahm, Käse
9. Rahm, Käse, Tomate
10. Rahm, Käse, Tomate, Zwiebel
11. Rahm, Lauch
12. Rahm, Käse, Lauch
13. Rahm, Lauch, Zwiebel
14. Rahm, Käse, Lauch, Zwiebel
15. Rahm, Käse, Lauch, Zwiebel, Tomate
16. Rahm, Speck, Zwiebel, Kartoffel
17. Rahm, Käse, Speck, Zwiebel, Lauch
18. Rahm, Speck, Kartoffel
19. Rahm, Speck, Kartoffel, Lauch
20. Rahm, Speck, Kartoffel, Tomate
21. Rahm, Zwiebel, Lauch, Tomate
22. Rahm, Kartoffel, Tomate
23. Rahm, Kartoffel, Tomate, Lauch
24. Rahm, Käse, Kartoffeln, Lauch
25. Rahm, Käse, Kartoffel, Tomate
26. Rahm, Limburger
27. Rahm, Limburger, Zwiebel
28. Rahm, Limburger, Zwiebel, Lauch
29. Rahm, Limburger, Zwiebel, Tomate
30. Rahm, Limburger, Tomate, Lauch
31. Rahm, Knoblauch
32. Rahm, Knoblauch, Zwiebel
33. Rahm, Knoblauch, Zwiebel, Tomate
34. Rahm, Käse, Knoblauch
35. Rahm, Lauch, Knoblauch, Zwiebel, Tomate

## Unsere „Süßen“

- 36. Rahm, Zimt & Zucker
- 37. Rahm, Camembert, Preiselbeeren
- 38. Rahm, Apfel, Zimt & Zucker

Für einen geselligen, gemütlichen Abend empfehlen wir unseren

## Dinnele-Durchlauf

*Dinnele-Durchlauf kann nur tisch- oder gruppenweise bestellt werden. Sie können so viele Dinnele essen wie Sie möchten. Der Dinnele-Durchlauf gilt als beendet, wenn mehr als  $\frac{1}{4}$  Dinnele übrig bleibt.*

*Damit die Dinnele immer ofenfrisch sind, werden sie nacheinander am Tisch serviert.*