



la
flamme

Bon Appetit



la
flamme

Bei uns ist nur
Kartenzahlung möglich.

- ✓ Sicher
- ✓ Bequem
- ✓ Kontaktlos
- ✓ Transparent
- ✓ Schnell

Trinkgeld kommt auch über
Kartenzahlung bei unserem Team an.



LIEBE GÄSTE!

Lecker. Gesellig. Einfach.
So soll Euer Besuch bei uns sein.
Ihr sucht die Flammkuchen aus - Wir servieren Euch die Flammkuchen in Stücke geschnitten auf traditionellen Flammkuchenbrettern.
Greift einfach zu, teilt euch die Flammkuchen und bestellt so oft und wie ihr möchtet und bis ihr wirklich satt seid!
Nehmt Euch Zeit zum Plaudern, Essen und Trinken und verbringt eine gute Zeit in eurem

La Flamme

teilen *essen* *lachen* treffen
genießen
begeistern *leben* *trinken* quatschen

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe findet ihr auf einer separaten Karte. Bitte fragt unsere Mitarbeiter.



TIPP:
FLAMMKUCHEN
WERDEN GETEILT

Montags bis Donnerstags:

Bei jeder Flammkuchenrunde im **All you can eat** könnt ihr auch bis zu 2 kleine Flammkuchen mitbestellen.



DAS
ALL YOU
CAN EAT

Im **All you can eat** könnt ihr zum Preis von **24.90 Euro** so viele verschiedene Flammkuchen bestellen, wie ihr essen mögt. Zusätzlich servieren wir euch einen kleinen Salat mit Honig Senf Dressing. Wichtig für's **All you can eat** - alle am Tisch machen mit!

Damit ihr stets knusprig frische und heiße Flammkuchen auf dem Tisch habt, servieren wir euch bei

- 1 - 2 Personen - 1 Flammkuchen je Runde
- 3 - 6 Personen - 2 Flammkuchen je Runde
- 7 - 8 Personen - 3 Flammkuchen je Runde
- 9 - 12 Personen - 4 Flammkuchen je Runde
- ab 13 Personen - nach Absprache

Das »all you can eat« gilt als beendet, wenn insgesamt mehr als ein Viertel Flammkuchen übrig bleibt.

ALL YOU CAN EAT PRO PERSON **24.90**
inkl. kleinem Beilagensalat mit Honig Senf Dressing

ALL YOU CAN EAT KINDER Je Lebensjahr **1.00**
von 6 - 13 Jahre

KINDER UNTER 6 JAHREN KOSTENFREI

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



APERITIF

Aperol Spritz	6.20
Lillet Wildberry	6.20
The Queensberry	6.20
Wildberry Spritz	6.20
Hugo	6.20
Campari Orange	6.20
Gin Tonic	6.20
Black Gin Tonic	6.20
Asbach Cola	5.80

APERITIF ALKOHOLFREI

Wildberry Spritz alkoholfrei	5.80
Hugo alkoholfrei	5.80
Ipanema alkoholfrei	5.80

Aperitif auf dem Foto:
the Queensberry



COCKTAILS

SHATLER'S
COCKTAILS

Swimming Pool	7.90
Sex on the beach	7.90
Mai Tai	7.90
Pina Colada	7.90
Mojito	7.90
Long Island Iced Tea	7.90
Caipirinha	7.90
Virgin Colada	7.90



SOFTDRINKS

Coca Cola	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90
Coca Cola light	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90
Fanta	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90
Sprite	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90
Mezzo Mix	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90

TAFELWASSER

Wasser	0,20 l	2.00
Wasser	0,40 l	3.00

MINERALWASSER

Teinacher medium	0,25 l	2.80
	0,75 l	5.70
Teinacher naturell	0,25 l	2.80
	0,75 l	5.70

SCHWEPPESS



Wildberry	0,20 l	2.90
Bitter Lemon	0,20 l	2.90
Tonic Water	0,20 l	2.90
Ginger Ale	0,20 l	2.90

SCHORLE MIT VAIHINGER SÄFTEN

Saftschorle	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90

VAIHINGER SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	2.90
	0,40 l	3.90
Orangensaft	0,20 l	2.90
	0,40 l	3.90
Johannisbeer Nektar	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
Sauerkirsch Nektar	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
Bananen Nektar	0,20 l	2.90
	0,40 l	3.90
Traubensaft rot	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
Maracuja Nektar	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
Multivitaminsaft	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
Rhabarber	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
KiBa	0,20 l	2.90
	0,40 l	4.20
EISTEE		
Pfirsich	0,33 l	3.60
Zitrone	0,33 l	3.60



HOMEMADE LIMONADE

Florence Bonheur 0,40 l 5.50

sehr fruchtig mit Rosmarin, Himbeeren und Granatapfelkernen

Henri de Frais 0,40 l 5.50

Detox: fresh & hot mit Gurke und Ingwer

HERBSTHÄUSER FASS BIER

Edelpils	0,30 l	3.40
	0,50 l	4.80
Radler	0,30 l	3.40
	0,50 l	4.80
Colabier	0,30 l	3.40
	0,50 l	4.80
Piconbier	0,30 l	4.20
Bier mit Orangenlikör	0,50 l	6.70

HERBSTHÄUSER FLASCHENBIER

Weizen	0,50 l	4.80
Weizen dunkel	0,50 l	4.80
Kristallweizen	0,50 l	4.80
Russ	0,50 l	4.80
Colaweizen	0,50 l	4.80
Weizen + Banane	0,50 l	4.80
Weizen alkoholfrei	0,50 l	4.80
Weizen alkoholfrei Banane	0,50 l	4.80
Pils alkoholfrei	0,33 l	3.40
Radler alkoholfrei	0,50 l	4.80
Helles	0,33 l	3.40



ROTWEIN

Schwarzriesling	0,10 l	2.90
Weingut Benz	0,25 l	5.60
QbA halbtrocken	0,50 l	10.20

Regent	0,10 l	2.90
Weingut Benz	0,25 l	5.90
QbA trocken	0,50 l	10.90

Spätburgunder	0,10 l	2.90
Becksteiner Winzer	0,25 l	5.60
QbA trocken	0,50 l	10.20

WEISSWEIN

Traminer Prädikatswein	0,10 l	2.90
Weingärtner Markelsheim	0,25 l	5.90
Spätlese lieblich	0,50 l	10.90

La Flamme Cuvée	0,10 l	2.90
QbA halbtrocken	0,25 l	6.30
(Empfehlung)	0,50 l	12.60
Flasche	0,75 l	18.90

Müller Thurgau	0,10 l	2.90
Weingärtner Markelsheim	0,25 l	5.20
QbA halbtrocken	0,50 l	9.20

Kilian Silvaner	0,10 l	2.90
Becksteiner Winzer	0,25 l	5.60
QbA trocken	0,50 l	10.20

Grauer Burgunder	0,10 l	2.90
Becksteiner Winzer	0,25 l	5.60
QbA trocken	0,50 l	10.20

Weinschorle	0,25 l	3.70
	0,50 l	7.20

ROSÉ

Schwarzriesling	0,10 l	2.90
Weißherbst QbA	0,25 l	5.20
Weingärtner Markelsheim	0,50 l	9.20

ELSÄSSER WEINE

Riesling	0,10 l	2.90
----------	--------	------

Riesling	0,25 l	6.20
----------	--------	------

Riesling	0,50 l	11.20
----------	--------	-------

Ein kräftiger Riesling mit mineralischen Noten und Noten von Grapefruit und Zitrone. Seine aromatische Länge wird Sie begeistern!

Pinot Noir	0,10 l	2.90
------------	--------	------

Pinot Noir	0,25 l	6.20
------------	--------	------

Pinot Noir	0,50 l	11.20
------------	--------	-------

Typischer Spätburgunder mit schöner Struktur. Rote Früchte, besondere Kirscharomen, im Sommer auch leicht gekühlt ein Genuss.

CIDRE

Cidre lieblich	0,10 l	2.50
	0,25 l	4.90
	0,50 l	9.20

Cidre trocken	0,10 l	2.50
	0,25 l	4.90
	0,50 l	9.20

SEKT/SECCO

Secco	0,10 l	2.30
-------	--------	------

Sekt, alkoholfrei	0,20 l	3.90
-------------------	--------	------

Kerner badischer Sekt bA trocken	0,20 l	5.20
----------------------------------	--------	------



ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



BECKSTEINER WINZER

Cuvée sweet weiß 0,75 l 15.90

intensive, üppige Muskat- und Fruchtaromen
Alkohol: 9,0 %, Restzucker: 48,7 g/l
Säure: 6,8 g/l

Cuvée sweet rosé 0,75 l 15.90

frische Erdbeeren, lachsfarben, süßlich
Alkohol: 9,0 %, Restzucker: 49,2 g/l
Säure: 7,1 g/l

Cuvée sweet rot 0,75 l 15.90

rubinrot, äußerst fruchtbetont, animierende Süße
Alkohol: 9,0 %, Restzucker: 29,2 g/l
Säure: 5,0 g/l

WEINGUT BENZ

Blanc de Benz trocken 0,75 l 21.00

Ein trendiger Cuvée mit feinen Zitrusnoten und einer
bekömmlichen Leichtigkeit und Mineralität.
Alkohol: 11,5 %, Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 6,6 g/l

Rosé de Benz trocken 0,75 l 21.00

Die „Pink Lady“ verführt mit purer Lebensfreude und
einem Hauch von Erdbeeren
Alkohol: 13,0 %, Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 4,1 g/l

Noir de Benz trocken 0,75 l 21.00

Samtig weicher Burgunder Cuvée mit einem Meer
aus Brombeere und Kirsche.
Alkohol: 13,0 %, Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 4,1 g/l

WEINGÄRTNER MARKELSHEIM

Tauberschwarz Kabinett
halbtrocken 0,75 l 21.00

leicht, fruchtig und weich
Alkohol: 11,0 %, Restzucker: 17,3 g/l
Säure: 5,2 g/l

Acolon QbA trocken 0,75 l 21.00

reif und harmonisch bei deutlichen Fruchtaromen
und guter Struktur
Alkohol: 12,0 %, Restzucker: 13,9 g/l
Säure: 4,1 g/l



1. **ELSÄSSER ORIGINAL** 11.90
Flammkuchencreme, Schinkenwürfel, Zwiebeln
2. **ELSÄSSER ORIGINAL GRATINIERT** 12.20
Flammkuchencreme, Schinkenwürfel, Zwiebeln, Emmentaler
3. **CHILI-CHEESE** 🌶️ 14.20
Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Jalapenos, Emmentaler, Chili-Cheese sauce - *scharf*
4. **SPINAT SPECK** 12.50
Flammkuchencreme, Schinkenwürfel, Blattspinat mit Knoblauchöl, Emmentaler
5. **PAPRIKA SCHINKEN** 13.20
Flammkuchencreme, Kochschinken, Zwiebeln, Paprika, Emmentaler
6. **ROUTE 66** 14.20
Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, Emmentaler
7. **HAWAII** 12.90
süße Flammkuchencreme, Kochschinken, Ananas, Emmentaler
8. **KIKOK** 14.20
Flammkuchencreme, KIKOK Hähnchenbrustfilet, Paprika, Lauch
9. **HACKFLEISCH FETA ZUCCHINI** 13.90
Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Feta, Zucchiniestreifen, Knoblauchöl
10. **SALSA FAJITA** 13.90
Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Nachos, Mais, Kidneybohnen, Salsa, Emmentaler
11. **CHORIZO** 🌶️-🌶️🌶️ 13.70
Flammkuchencreme, Chorizo, schwarze Oliven mit Knoblauchöl, Emmentaler - *wahlweise leicht oder sehr scharf*
12. **WIEDTALER** 13.90
Flammkuchencreme, Wiedtaler Rohschinken pur, Rucola, Grana Padano



20. **LAUCH KÄSE** 11.70
Flammkuchencreme, Lauch, Panko, Emmentaler
21. **FETA SPINAT** 12.20
Flammkuchencreme, Blattspinat mit Knoblauchöl, Feta, Sonnenblumenkerne
22. **TOMATE MOZZARELLA** 12.70
Flammkuchencreme, Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto
23. **RUCOLA** 12.90
Flammkuchencreme, Tomaten, Rucola, Sonnenblumenkerne, Grana Padano
24. **POMME DE TERRE** 12.20
Flammkuchencreme, Kartoffeln, Panko, Emmentaler, Knoblauchöl
25. **PREISELBEEREN CAMEMBERT** 12.70
Flammkuchencreme, Camembert, Preiselbeeren
26. **VIER KÄSE** 13.70
Flammkuchencreme, Emmentaler, Feta, Roquefort, Camembert

Spezialboden für alle Flammkuchen als Alternative

DINKELBODEN - je Flammkuchen

0.70 EXTRA
auch im all you can eat

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



- 40. **LACHS** 14.50
Flammkuchencreme, Räucherlachs, Lauch, Emmentaler
- 41. **RED SHRIMPY** 13.50
Flammkuchencreme, Shrimps, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Cocktailsauce
- 42. **GREEN SHRIMPY** 13.50
Flammkuchencreme, Shrimps, Basilikumpesto, Rucola und Grana Padano
- 43. **THUNFISCH FETA** 12.90
Flammkuchencreme, Thunfisch, Feta, rote Zwiebeln
- 44. **THUNFISCH MEDITERRAN** 12.90
Flammkuchencreme, Thunfisch, schwarze Oliven, Paprika, rote Zwiebeln, Knoblauchöl

„ FLAMMKUCHEN SOLLEN
ZUERST DAS **AUGE** ERFREUEN,
UND DANN DEN **MAGEN**.“

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



Getränkeempfehlung
für asiatische
Flammkuchen:
Ein Becher Sake



- 50. **KIKOK HOISIN** 13.90
Reis, KIKOK Hähnchenbrustfilet, Cashewkerne, Hoisin Sauce, Frühlingszwiebel
- 51. **KIKOK SRIRACHA** 13.90
Reis, KIKOK Hähnchenbrustfilet, Edamame, Möhren, Sriracha sauce
- 52. **SWEET CHILI SHRIMPY** 🌶️-🌶️🌶️ 13.20
Asianudeln, gebr. Gemüse mit Zuckererbsen, Shrimps, Sweet Chili sauce - *wahlweise leicht oder sehr scharf*
- 53. **TONKATSU** 13.90
Panko Schweinefleischstreifen, Süß-Sauer sauce, Blattsalat, Sesammayonnaise
- 54. **HUASHENG** 14.50
Reis, Schweinefleischstreifen, Frühlingszwiebel, Erdnusssauce

Weiteres Special

LAKTOSEFREIE FLAMMKUCHENCRÈME

- je Flammkuchen

0.70 EXTRA
auch im all you can eat



Für Kinder im AYCE auch in petit

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | SALAMIMIMI ROUGE | 13.50 |
| | Tomatensoße, Salami, Mozzarella | |
| 61. | ROUTE 67 ROUGE | 14.20 |
| | Tomatensoße, Rinderhackfleisch, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, Emmentaler | |
| 62. | GÄRTNERIN ROUGE | 13.90 |
| | Tomatensoße, Zucchini, Paprika, Tomaten, Emmentaler, Basilikumpesto, Cashewkerne | |
| 63. | BBQ ROUGE | 13.90 |
| | Tomatensoße, Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln, BBQ-sauce | |
| 64. | LACHS SPINAT FETA ROUGE | 14.20 |
| | Tomatensoße, Lachs, Spinat mit Knoblauchöl, Feta | |

MIT
TOMATEN-
SOSSEGETRÄNKEEMPFEHLUNG
FÜR TOMATEN-FLAMMKUCHEN:EIN LECKERER
SPÄTBURGUNDER

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | TOMATE PANKO VEGAN | 13.40 |
| | Vegane Crème, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Knoblauchöl, Kräuter der Provence, Panko | |
| 71. | TOFU CASHEW VEGAN | 14.40 |
| | Vegane Crème, Tomaten, geräucherter Tofu, rote Zwiebeln, Mais, Cashewkerne, veganer Käse | |
| 72. | HOT TOFU VEGAN | 14.00 |
| | Vegane Crème, geräucherter Tofu, scharfe Peperoni, Paprika, rote Zwiebeln und veganer Käse | |
| 73. | RUCOLA CASHEW VEGAN | 12.50 |
| | Vegane Crème, Tomaten, Zucchini, Cashewkerne, Rucola | |
| 74. | HIMBEERE VEGAN | 13.50 |
| | Vegane Crème, Himbeeren, Vanillezucker, auf Wunsch mit Himbeergeist flambiert | |
| 75. | APFEL VEGAN | 13.50 |
| | Vegane Crème, frische Apfelscheiben, Zucker und Zimt, auf Wunsch mit Calvados flambiert | |

„ EIN GUTES ESSEN
IST **BALSAM**
FÜR DIE SEELE. “

VEGAN

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



- 80. APFEL** 11.90
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker, Zimt
- 81. APFEL CALVADOS** 13.50
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker, Zimt mit Calvados flambiert
- 82. SCHNIGGAS** 13.50
Süße Crème, gesalzene Erdnüsse, Schokolade, Schokosoße, Karamellsauce
- 83. HIMBEERE** 13.50
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker, auf Wunsch mit Himbeergeist flambiert
- 84. HIMBEERE SCHOKO** 12.90
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker und Schokoladensauce
- 85. BANANE NUTELLA** 12.90
Süße Crème, Banane, Nutella-Sahne Topping, Haselnusskrokant
- 86. CRISPY PEACH** 13.50
Süße Crème, Pfirsichwürfel & Cornflakes mit weißen Schokodrops

Oder probiert als Nachtisch unseren köstlichen Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern!

- SOUFFLÉ** 5.60
Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



KAFFEE & CO.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Verschiedene Kaffeesorten, mild geröstet, entfalten hier ein ausgewogenes Aroma, abgerundet mit einer leichten Fruchtnote.

Café crema	2.90
Milchkaffee	4.20

LA FLAMME

HAUSRÖSTUNG

Die Arabica Espressomischung wird hier auf solide brasilianische Farmkaffee - Basis gestellt, durch einen vollmundigen Columbianer ergänzt und mit indischen Farmrobusta zu einem aromatischen Espresso abgerundet.

Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	4.30
Espresso	2.50
Espresso doppelt	3.60
Espresso Macchiato	2.60
Baileys Latte Macchiato	5.20
Milch	0,20l 2.90



GLÜCK BEGINNT
MIT EINER GUTEN
TASSE KAFFEE.



SCHOKOLADE

- Braune Schokolade 3.20
- Weißer Schokolade 3.20

TEE



- Darjeling royal Second Flush Blatt** 2.90
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung - zartblumig
- Earl grey** 2.90
Feinster Darjeeling- und Assamtee mit Bergamott pikant aromatisiert
- Grüntee Asia Superior Blatt** 2.90
Unfermentierter Tee aus Mittelasien zart und angenehm herb
- Pfefferminz Tee** 2.90
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter
- Kräutertee Kamillenblüte** 2.90
Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend
- Kräutergarten** 2.90
Wohltuende Kräutermischung - sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack
- Rooibos Vanilla Tee** 2.90
Südafrikanischer Rooibos versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma
- Sommerbeere Tee** 2.90
Liebliche Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer - Himbeer



TEE WÄRMT
DAS HERZ,
KAKAO WÄRMT
DIE SEELE.



SPIRITOUSEN

Calvados XO	2 cl	2.70
Pastis 51	2 cl	2.70
Sambuca Molinari	2 cl	2.70
Ramazotti	2 cl	2.70
Linie Aquavit	2 cl	2.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Baileys	2 cl	2.50
Pernod Absinthe 68%	2 cl	3.90
Grappa	2 cl	2.70
Ouzo	2 cl	2.50
Asbach	2 cl	2.50
Apfelstrudelshot	4 cl	2.80
Erdbeerlimes	2 cl	2.50



BRAUN LIKÖRE

Himbeerlikör	2 cl	2.60
Pfirsichlikör	2 cl	2.60
Sauerkirschlikör	2 cl	2.60
Schwarze Johannisbeerlikör	2 cl	2.60
Walnusslikör	2 cl	2.60
Blutwurzellikör	2 cl	2.60
Quittenlikör	2 cl	2.60

BRENNEREI BRAUN

Himbeergeist	2 cl	2.90
Kirschwasser	2 cl	2.90
Zwetschgenwasser	2 cl	2.90
Williams Birne	2 cl	2.90
Apfelbrand	2 cl	4.70



GEMISCHTER BEILAGENSALAT

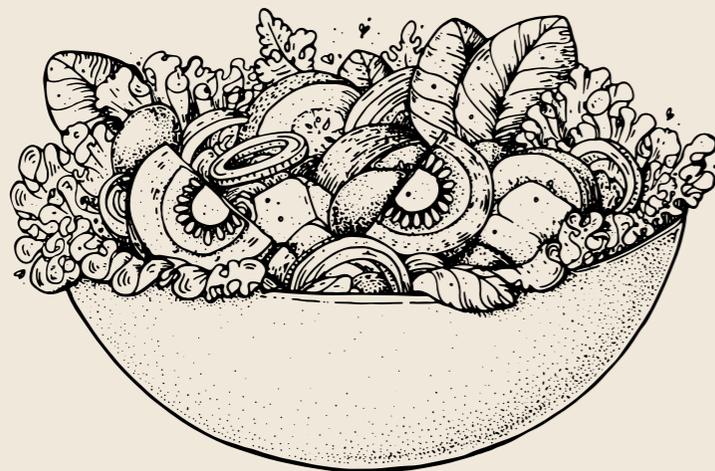
mit Eisbergsalat, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Gurke, Grana Padano und Rucola

100. KLEINER BEILAGENSALAT 6.20

101. GROSSER BEILAGENSALAT 9.90

102. PLUS 10 FALAFFELBÄLLCHEN 4.20

103. PLUS 5 MOZZARELLA STICKS
& PREISSELBEEREN 5.90



DRESSINGS

- JOGHURT DRESSING
- HONIG-SENF DRESSING
- ESSIG UND ÖL

„**ALLEM** KANN ICH
WIDERSTEHEN, NUR DER
VERSUCHUNG NICHT.“



FESTE FEIERN

Wir freuen uns Euch als feiernde Gäste in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

Hier habt ihr die Möglichkeit mit bis zu 80 Gästen zu feiern, egal ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder sonstige Feste. Gerne könnt ihr ungestört auch das Restaurant als geschlossene Gesellschaft mieten.

Sprecht uns gerne an!

Weitere Informationen erhaltet ihr bei unserem Team, per E-Mail oder Telefon.

E-Mail: info.mgh@la-flamme.de

Tel.: 07931 7095

FEIERT
BEI UNS!

MIT GUTEN FREUNDEN
SCHMECKT GUTES ESSEN
NOCH BESSER.

CATERING

Wir bringen den Flammkuchen zu euch und euren Gästen.

La Flamme bietet traditionelle und moderne, herzhaft und süße Flammkuchen frisch aus dem Ofen für Ihre Party. Als fliegendes Fingerfood für Empfänge oder rustikales Abendessen für private und öffentliche Feierlichkeiten verwöhnen wir Ihre Gäste mit der Elsässer Spezialität. Sie wählen aus über 50 leckeren Varianten, individuell für Hochzeiten, Geburtstagspartys, Firmenfeiern und Veranstaltungen bis zu 150 Personen.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich an Ihrem besonderen Tag kulinarisch von unserem Catering-Team verwöhnen. Wir backen vor Ort und bringen den Ofen und alle Zutaten nach euren Wünschen mit.

E-Mail: catering@la-flamme.de

CATERING
SERVICE





La Flamme Bad Mergentheim
Nonnengasse 7
97980 Bad Mergentheim

Öffnungszeiten:
Sonn- und Feiertag:

Tischreservierung online mit
Verfügbarkeitsanzeige unter
www.la-flamme.de
oder 07931 7095

täglich 17 Uhr bis 23 Uhr
12 Uhr bis 23 Uhr