



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.



WILLKOMMEN

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

TIPP:
FLAMMKUCHEN
WERDEN GETEILT

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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



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 hausgemachtem 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

Montag bis Donnerstag:

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



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 7 - 13 Jahre

KINDER UNTER 7 JAHREN KOSTENFREI

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

ALL YOU CAN EAT



COCKTAILS/LONGDRINKS - AUSWAHL

LILLET WILDBERRY 6.90

Lillet Blanc • Wild Berry • Beeren • Eis

CAIPIRINHA 6.90

Cachaca • frische Limetten •
brauner Rohrzucker • Eis

APEROL SPRITZ 6.90

Aperol • Sekt • Soda • Orange • Eis

BERRY MOJITO 7.50

Bacardi Rum • Lime Juice • Mint Juice •
Cassis • Soda • Limette • Minze • Eis

ALKOHOLFREIE COCKTAILS - AUSWAHL

WILDBERRY SPRITZ 6.90

Wildberry • alkoholfreier Sekt • Beeren • Eis

IPANEMA 6.90

Ginger Ale • Maracujasaft • Lime Juice •
Rohrzucker • Limette • Eis

VIBRANTE 6.50

Martini Vibrante • Tonic • Orange • Eis

FLOREALE 6.50

Martini Floreale • Tonic • Zitrone • Eis

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



GETRÄNKE

Viele weitere
Cocktails findest
du auf unserer
separaten
Cocktailkarte



SOFTDRINKS



Afri Cola	0,30 l	3.10
	0,50 l	4.80

Afri Cola zuckerfrei	0,30 l	3.10
	0,50 l	4.80

Bluna Orange	0,30 l	3.10
	0,50 l	4.80

Bluna Zitrone	0,30 l	3.10
	0,50 l	4.80

Bluna Mix	0,30 l	3.10
	0,50 l	4.80

TAFELWASSER

Wasser	0,30 l	2.80
	0,50 l	4.50

MINERALWASSER



Rhodium classic	0,25 l	2.60
	0,75 l	6.90

Rhodium medium	0,25 l	2.60
	0,75 l	6.90

Rhodium still	0,25 l	2.60
	0,75 l	6.90

SCHORLE

granini

Apfel klar oder trüb	0,30 l	3.30
	0,50 l	4.90

Kirsch	0,30 l	3.60
	0,50 l	5.20

Maracuja	0,30 l	3.60
	0,50 l	5.20

schwarze Johannisbeere	0,30 l	3.60
	0,50 l	5.20



THOMAS HENRY

Bitter Lemon	0,20 l	2.80
--------------	--------	------

Tonic Water	0,20 l	2.80
-------------	--------	------

Ginger Ale	0,20 l	2.80
------------	--------	------





EISTEE

Eistee Pfirsich	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.90
Eistee Lemon	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.90
Eistee Himbeer Minze (zuckerfrei)	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.90

EISTEE ChariTea[®]

ChariTea Red (Passionsfrucht)	0,33 l	4.40
ChariTea mint (Pfefferminz, Apfel & Zitrone - zuckerfrei)	0,33 l	4.40
ChariTea Mate Ginger (Yerba Mate & Ingwer - zuckerfrei)	0,33 l	4.40
ChariTea Mate (Yerba Mate)	0,33 l	4.40

Lemonaid und Charitea bieten biologische und fair gehandelte Getränke in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Charitea stellt hochwertige Teegetränke aus biologischen Teeblättern her, während Lemonaid Limonaden und Eistees in stylischen Flaschen anbietet.

Beide Marken legen großen Wert auf Geschmack und Qualität. Darüber hinaus engagieren sie sich für soziale und nachhaltige Projekte in Entwicklungsländern und spenden einen Teil ihrer Einnahmen für den Aufbau von Schulen, Krankenhäusern und anderen sozialen Einrichtungen.

LIMONADE LEMONAID⁺

LemonAid Maracuja	0,33 l	4.40
LemonAid Limette	0,33 l	4.40
LemonAid Ingwer	0,33 l	4.40
LemonAid Blutorange	0,33 l	4.40

SÄFTE granini

Apfel klar	0,30 l	3.50
	0,50 l	4.90
Apfel trüb	0,30 l	3.50
	0,50 l	4.90
Kirsch	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.60
Banane	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.60
Maracuja	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.60
Orange	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.60
KiBa	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.60



FLASCHENBIER HACHENBURGER



Weizen	0,50 l	4.80
Weizen alkoholfrei	0,50 l	4.80
Weizen + Banane	0,50 l	5.10
Weizen alkoholfrei + Banane	0,50 l	5.10
Weizen + Cola oder Limo	0,50 l	4.80
Weizen alkoholfrei + Cola oder Limo	0,50 l	4.80
Westerwaldbräu	0,33 l	3.20
Hachenburger Helles	0,33 l	3.20
Malzbier	0,33 l	3.20
Pils alkoholfrei	0,33 l	3.20
Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	3.20

FASSBIER HACHENBURGER



Pils	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.80
Radler naturtrüb	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.80
Colabier	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.80
Schuss	0,30 l	3.20
	0,50 l	4.80
Picon Bière	0,30 l	3.90
Bier mit Orangenlikör	0,50 l	5.90



ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER





ROTWEIN



Blauer	0,10 l	2.90
Portugieser	0,25 l	6.50
lieblich	0,50 l	11.60

Dornfelder	0,10 l	2.90
trocken	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60

Spätburgunder	0,10 l	2.90
halbtrocken	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60

WEISSWEIN



Müller Thurgau	0,10 l	2.60
halbtrocken	0,25 l	5.70
	0,50 l	10.20

Riesling	0,10 l	2.90
trocken	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60

Riesling	0,10 l	2.90
halbtrocken	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60

Riesling	0,10 l	2.90
lieblich	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60

Grauburgunder	0,10 l	3.10
trocken	0,25 l	7.10
	0,50 l	12.80

Weinschorle	0,25 l	5.30
halbtrocken	0,50 l	9.80

ROSÉ



Blauer	0,10 l	3.00
Portugieser	0,25 l	6.70
Rosé trocken	0,50 l	12.00

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Merlot	0,10 l	2.80
trocken	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.20

Gut ausbalanciert mit mittelschwerem Körper, samtigen Tanninen, sowie moderater Säure und Alkohol.

Côte de Rhône	0,10 l	3.00
trocken	0,25 l	6.90
	0,50 l	12.20

Feiner Rotwein der sich durch eine besondere Aromatik auszeichnet, die mit Veilchen- und Lakritz-Noten die für den Grenache typische, rote Frucht begleitet.

FRANZÖSISCHER WEISSWEIN

Chardonnay	0,10 l	3.00
trocken	0,25 l	6.90
	0,50 l	12.20

Feine Nase mit fruchtigen, rauchigen Noten. Im Gaumen wunderbar buttrig, frisch und elegant weich im Abgang.

BIO CIDRE VON HEIL

Cidre lieblich	0,10 l	2.80
	0,25 l	5.40
	0,50 l	9.90

Cidre trocken	0,10 l	2.80
	0,25 l	5.40
	0,50 l	9.90



- 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, Zucchinistreifen, Knoblauchöl, Pfeffer
- 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

VEGETARISCH



- | | |
|---|-------|
| 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**.“



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

Weiteres Special

LAKTOSEFREIE FLAMMKUCHENCRÈME

- je Flammkuchen

0.70 EXTRA
auch im all you can eat



TOMATEN FLAMMKUCHEN

Salamimimi 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-
SOSSE

GETRÄNKEEMPFEHLUNG
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

VEGANE FLAMMKUCHEN



SÜSSE SÜNDEN

- | | |
|---|--------------|
| 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!

FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant au chocolat - Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern

5.90

ZUM SÜSSEN
FLAMMKUCHEN:

CAPPUCCINO

ROAST
CONNECTION



ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER





KAFFEE & CO.

Café crema	2.70
Milchkaffee	3.90
Cappuccino	3.30
Latte Macchiato	3.90
Espresso	2.20
Espresso doppelt	3.90
Espresso Macchiato	2.30
Café Americano entkoffiniert	3.20
Auch laktosefrei oder entkoffiniert erhältlich. Aufpreis je 30 Cent	

Milch	0,25l	2.90
-------	-------	------

FLAVOR

Flavor Haselnuss	0.30
Flavor Caramel	0.30
Flavor Vanille	0.30

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

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.



GLÜCK BEGINNT
MIT EINER GUTEN
TASSE KAFFEE.



KAFFEE SPEZIALITÄTEN

WARMER GETRÄNKE

SCHOKOLADE

Braune Schokolade	3.50
Weißer Schokolade	3.50

TEE



Pfefferminz	3.00
Kamille	3.00
Kräutergarten	3.00
Grüner Jasmin	3.00
Friesische Mischung	3.00
Orange	3.00
Earl Grey	3.00
Sommerbeere	3.00
Grüner Asia	3.00
Schwarzer Darjeeling	3.00

TEE WÄRMT
DAS HERZ,
KAKAO WÄRMT
DIE SEELE.

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER





WARMER GETRÄNKE



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Calvados XO	2 cl	2.80
Chartreuse 55%	2 cl	2.80
Ricard	2 cl	2.80
Pastis 51	2 cl	2.80
Sambuca	2 cl	2.80
Fernet Branca	2 cl	2.80
Ramazotti	2 cl	2.80
Jägermeister	2 cl	2.80
Baileys	2 cl	2.80
Cognac Hennessy V.S.	2 cl	3.80
Vodka Eristoff	2 cl	2.80
Linie Aquavit	2 cl	3.00

SPEZIALITÄTEN Birkenhof Brennerei

Westerw. Kümmel	2 cl	2.80
Westerw. Obstler	2 cl	2.80
Westerw. Basaltfeuer	2 cl	2.80



Birkenhof Brennerei

SPEZIALITÄTEN

Alte Marille	2 cl	2.80
Alte Quetsch	2 cl	2.80
Alte Himbeere	2 cl	2.80
Haselnuss	2 cl	2.80
Alte Williams-Birne	2 cl	2.80

LIKÖR

Birkenhof
Brennerei

Haselnuss	2 cl	2.80
Waldbeeren-Cuvee	2 cl	2.80
Schängelche	2 cl	2.80

Birkenhof
Brennerei

REGIONAL AUS DEM WESTERWALD

Birkenhof Brennerei ist bekannt für seine handgemachten Liköre und Spirituosen. Die Brennerei verwendet nur die besten Zutaten und traditionellen Brennmethoden, um Produkte von höchster Qualität zu produzieren. Besonders hervorzuheben ist die Verwendung von biologisch angebautem Obst und Getreide, die für einen besonderen Geschmack und eine nachhaltige Produktion stehen. Birkenhof Brennerei ist stolz darauf, Teil der Handwerksbrennerei-Bewegung zu sein und bietet Genießern eine einzigartige Auswahl an Likören und Spirituosen an.

LONGDRINKS & COCKTAILS

Findest du in unserer separaten Longdrink Karte

SEKT

Sekt Hausmarke (halbtrocken)	0,10 l	2.50
Sekt Flasche Hausmarke (halbtrocken)	0,75 l	18.50

Auch in alkoholfrei erhältlich

ALKOHOHLISCHE GETRÄNKE



FRISCH & KNACKIG!

Unsere knackig frischen Salate stammen von regionalen Lieferanten und werden mit viel Liebe zubereitet. Verfeinert mit unseren hausgemachten Dressings sind sie der pure Genuss!

100. WILDKRÄUTER SALAT 7.50

Bunter Wildkräutersalat mit Paprika, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Sojabohnen, Möhrchenstreifen, Knuspercroûtons, Sprossen, Baguette und Balsamico Dressing.

101. LE BOEUF 14.90

Bunter Wildkräutersalat mit saftigen Roastbeefstreifen und Orangen-Schnittlauch Dressing.

Dazu gibt 's frische, gebratene Champignons, Kirschtomaten, knackige Paprika, rote Zwiebeln, Sojabohnen, Erbsensprossen, Lauchzwiebeln, rote Beete, geröstete Kürbiskerne, Preiselbeeren, Chips und Baguette.

102. LE POULET 14.90

Bunter Wildkräutersalat mit zarten KIKOK Hähnchenbrustfilet in Honig-Sesam Marinade und Ingwer-Sesam Dressing.

Dazu gibt 's knackige Paprika, Sojabohnen, Kichererbsen, Lauchzwiebeln, Rotkohl- und Möhrchenstreifen, Erbsensprossen, Knuspercroûtons, geröstete Cashewkerne und Baguette.

103. LA PÊCHE 13.90

Bunter Wildkräutersalat mit heiß geschwenkten Pfirsichstücken und Mozzarella mit Balsamico Dressing. Dazu gibt 's Kirschtomaten, Sojabohnen, knackige Paprika, Lauchzwiebeln, Rotkohlstreifen, Erbsensprossen, Knuspercroûtons, geröstete Sonnenblumenkerne und Baguette.



DRESSINGS

- BALSAMICO DRESSING
- INGWER-SESAM DRESSING
- HONIG-SENF DRESSING
- ORANGEN-SCHNITTLAUCH DRESSING

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





WIEDTALER

DIE WIEDTALER SCHINKENMANUFAKTUR

Unter den Händen von „Schinkenkönig“ Raphael Zech entstehen die meisten unserer Fleisch- und Wurstprodukte. So werden die ganzen Schinken nach eigener Rezeptur zu unseren La Flamme Schinkenwürfeln mit nur 10% Fettanteil verarbeitet. Die händische Verarbeitung eines jeden Schinkens ist Garant für großartige Qualität.

Auch unsere Chorizo wird nach eigener Rezeptur hergestellt.

ROAST
CONNECTION

Kaffee geht besser.



RoastConnection KAFFEERÖSTEREI

Vom Pädagogen zum Kaffeeröster aus Leidenschaft. So war der Weg von Markus Engel aus Neuwied, der sich mit seinen Röstideen einen kleinen Lebenstraum erfüllt hat. Als Mitglied der deutschen Röstergilde, steht auch Markus für Qualität, Handwerk und Transparenz. Heute röstet er prämierte und erlesene Farm- und Kooperativkaffees aus aller Welt zu großartigen Espresso und Kaffeemischungen. Gemeinsam haben wir die La Flamme Röstung kreiert und einen herausragenden Espresso hergestellt, der neben unseren Gästen auch unsere Mitarbeiter begeistert.



**IT'S ALWAYS
COFFEE TIME**



**la
flamme**



WEINGUT SCHEIDGEN

Die Familie Scheidgen betreibt ein wunderschönes Weingut im Winzerort Hammerstein am nördlichen Mittelrhein bereits in der 7. Generation seit 1779. Aus der Kombination von Tradition und Fortschritt resultieren großartige Weine, die uns und unsere Gäste bereits seit Jahren begleiten und erfreuen.



KIKOK HÄHNCHENBRUSTFILET

Was ist Kikok?

Kikok Hähnchen sind Maishähnchen, die durch ihre besondere Fütterung, mit nicht genmanipuliertem Getreide, ein langsames Wachstum haben. Durch die leichtere Fütterung, mehr Bewegungsfreiheit und mehr Spielmöglichkeiten, als normale Masthähnchen, entwickeln sie eine besondere Fleischqualität die man schmeckt. Kikok Hähnchen wachsen garantiert ohne Zugabe von Antibiotika auf.

Da uns ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln wichtig ist, verarbeiten wir in unseren La Flamme Restaurants ausschließlich Kikok Hähnchen.



HERKUNFT

FESTE FEIERN

FESTE FEIERN

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

Hier habt ihr die Möglichkeit mit bis zu 180 Gästen zu feiern, egal ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder sonstige Feste. Gerne könnt ihr ungestört auch das Restaurant oder einen Teil dessen als geschlossene Gesellschaft mieten.

Sprecht uns gerne an!

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

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

Tel.: 0 26 31 / 95 94 418

**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 eure Party. Als fliegendes Fingerfood für Empfänge oder rustikales Abendessen für private und öffentliche Feierlichkeiten verwöhnen wir eure Gäste mit der Elsässer Spezialität. Ihr wählt aus über 50 leckeren Varianten, individuell für Hochzeiten, Geburtstagspartys, Firmenfeiern und Veranstaltungen bis zu 600 Personen – auf Wunsch auch mit Getränken und professionellen Cocktails, die wir vor Ort zubereiten.

Lehnt euch zurück und lasst euch an diesem besonderen Tag kulinarisch von unserem Catering-Team verwöhnen. Wir backen vor Ort, bringen den Ofen und alle Zutaten nach euren Wünschen mit.

Weitere Informationen erhaltet ihr bei unserem Team, auf unserer Homepage oder per E-Mail.

Homepage: www.la-flamme.de

E-Mail: catering@la-flamme.de

Tel.: 0 26 83 / 99 99 851

**CATERING
SERVICE**



CATERING



La Flamme Neuwied
Aubachstrasse 73a
56567 Neuwied-Niederbieber

Öffnungszeiten:
Sonn- und Feiertag:

Tischreservierung online mit
Verfügbarkeitsanzeige unter
www.la-flamme.de
oder 0 26 31 95 94 418
täglich 17 Uhr bis 23 Uhr
12 Uhr bis 23 Uhr