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
essen
lachen
treffen
genießen
begeistern
leben
trinken
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.

maestro mastercard VISA V PAY

Bei uns ist keine Barzahlung möglich

Montag bis Donnerstag:
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 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

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.

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

ALL YOU CAN EAT

HERZHAFT

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

VEGETARISCH

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

Spezialboden für alle Flammkuchen als Alternative

DINKELBODEN

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

AUS DEM MEER

40. LACHS
Flammkuchencrème, Räucherlachs, Lauch, Emmentaler

41. RED SHRIMPY
Flammkuchencrème, Shrimps, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Cocktailsauce

42. GREEN SHRIMPY
Flammkuchencrème, Shrimps, Basilikumpesto, Rucola und Grana Padano

43. THUNFISCH FETA
Flammkuchencrème, Thunfisch, Feta, rote Zwiebeln

44. THUNFISCH MEDITERRAN
Flammkuchencrème, 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

ASIATISCH

50. KIKOK HOISIN
Flammkuchencrème, Reis, KIKOK Hähnchenbrustfilet, Cashewkerne, Hoisin Sauce, Frühlingszwiebel

51. KIKOK SRIRACHA
Flammkuchencrème, Reis, KIKOK Hähnchenbrustfilet, Edamame, Möhren, Sriracha Sauce

52. SWEET CHILI SHRIMPY 🌶-🌶🌶🌶
Flammkuchencrème, Asianudeln, gebr. Gemüse mit Zuckererbsen, Shrimps, Sweet Chili Sauce - wahlweise leicht oder sehr scharf

53. TONKATSU
Flammkuchencrème, Panko Schweinefleischstreifen, Süß-Sauer Sauce, Blattsalat, Sesammayonnaise

54. HUASHENG
Flammkuchencrème, Reis, Schweinefleischstreifen, Frühlingszwiebel, Erdnusssauce

Weiteres Special

LAKTOSEFREIE FLAMMKUCHENCRÈME

TOMATEN FLAMMKUCHEN

Salamimimi für Kinder im AYCE auch in petit

60. SALAMIMIMI ROUGE
Tomatensoße, Salami, Mozzarella
→Für Kinder im AYCE auch in petit.

61. ROUTE 67 ROUGE
Tomatensoße, Rinderhackfleisch, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, Emmentaler

62. GÄRTNERIN ROUGE
Tomatensoße, Zucchini, Paprika, Tomaten, Emmentaler, Basilikumpesto, Cashewkerne

63. BBQ ROUGE
Tomatensoße, Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln, BBQ-sauce

64. LACHS SPINAT FETA ROUGE
Tomatensoße, Lachs, Spinat mit Knoblauchöl, Feta

MIT TOMATEN-SOSSE

GETRÄNKEEMPFEHLUNG FÜR TOMATEN-FLAMMKUCHEN:

EIN LECKERER SPÄTBURGUNDER

VEGANE FLAMMKUCHEN

70. TOMATE PANKO VEGAN
Vegane Crème, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Knoblauchöl, Kräuter der Provence, Panko

71. TOFU CASHEW VEGAN
Vegane Crème, Tomaten, geräucherter Tofu, rote Zwiebeln, Mais, Cashewkerne, veganer Käse

72. HOT TOFU VEGAN
Vegane Crème, geräucherter Tofu, scharfe Peperoni, Paprika, rote Zwiebeln und veganer Käse

73. RUCOLA CASHEW VEGAN
Vegane Crème, Tomaten, Zucchini, Cashewkerne, Rucola

74. HIMBEERE VEGAN
Vegane Crème, Himbeeren, Vanillezucker, auf Wunsch mit Himbeergeist flambiert

75. APFEL VEGAN
Vegane Crème, frische Apfelscheiben, Zucker und Zimt, auf Wunsch mit Calvados flambiert

VEGAN

„EIN GUTES ESSEN IST BALSAM FÜR DIE SEELE.“

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

SÜSSE SÜNDEN

80. APFEL
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker, Zimt

81. APFEL CALVADOS
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker, Zimt
mit Calvados flambiert

82. SCHNIGGAS
Süße Crème, gesalzene Erdnüsse, Schokolade,
Schokosoße, Karamellsauce

83. HIMBEERE
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker,
auf Wunsch mit Himbeergeist flambiert

84. HIMBEERE SCHOKO
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker
und Schokoladensauce

85. BANANE NUTELLA
Süße Crème, Banane, Nutella-Sahne Topping,
Haselnusskrokant

86. CRISPY PEACH
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

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

KAFFEE & CO.

- Café crema
- Milchkaffee
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Espresso
- Espresso doppelt
- Espresso Macchiato
- Café Americano entkoffiniert

Auch laktosefrei oder entkoffiniert erhältlich.

Milch	0,25l

FLAVOR

- Flavor Haselnuss
- Flavor Caramel
- Flavor Vanille

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

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

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

101. LE BOEUF

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

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

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.

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

DRESSINGS

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

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

SALATE