

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. Unkompliziert.
So soll euer Besuch bei uns sein.
Ihr wählt die Flammkuchen, wir servieren sie euch geschnitten auf traditionellen Flammkuchenbrettern.
Greift zu, teilt die Flammkuchen und bestellt so oft und so viel ihr wollt, bis ihr satt seid!
Nehmt euch Zeit zum Plaudern, Genießen und Entspannen und verbringt eine wunderbare 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.

(keine Barzahlung möglich)

maestro mastercard VISA V PAY



FLAMMKUCHEN GEMEINSAM GENIESSEN

IMMER MONTAG BIS SONNTAG:
ALL YOU CAN EAT

ZUSÄTZLICH

Montags bis **donnerstags** könnt ihr bei jeder Flammkuchenrunde **im All you can eat** auch bis zu 2 kleinere Flammkuchen mitbestellen.

FLAMMKUCHEN TEILEN – GENUSS VERDOPPELN

GEMEINSAM TEILEN

Damit ihr stets knusprig frische und heiße Flammkuchen auf dem Tisch habt, servieren wir euch, im All you can eat und bei à la carte Bestellungen, 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

Beim **All you can eat** für nur **24,90 Euro** könnt ihr eine unbegrenzte Auswahl an köstlichen Flammkuchen genießen. Dazu gibt es einen frischen Salat mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing. Wichtig: Alle am Tisch machen mit und erleben gemeinsam einen schönen Abend!

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

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

GEMEINSAM TEILEN

GETRÄNKE

COCKTAILS/LONGDRINKS - AUSWAHL

LILLET WILDBERRY 6.90
Lillet Blanc • Wildberry • Beeren • Eis

CAIPIRINHA 6.90
Cachaca • frische Limetten •
Rohrzucker • Eis

APEROL SPRITZ 6.90
Aperol • Sekt • Soda • Orange • Eis

BERRY MOJITO 7.50
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

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Afri Cola	0,30 l	3.30
	0,50 l	4.90
Afri Cola zuckerfrei	0,30 l	3.30
	0,50 l	4.90
Bluna Orange	0,30 l	3.30
	0,50 l	4.90
Bluna Zitrone	0,30 l	3.30
	0,50 l	4.90
Bluna Mix	0,30 l	3.30
	0,50 l	4.90

TAFELWASSER

Wasser	0,30 l	2.80
	0,50 l	4.50

MINERALWASSER

Rhodius classic	0,25 l	2.60
	0,75 l	6.90
Rhodius medium	0,25 l	2.60
	0,75 l	6.90
Rhodius still	0,25 l	2.60
	0,75 l	6.90

THOMAS HENRY

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

SCHORLE

granini

Apfel trüb	0,30 l	3.50
	0,50 l	5.20
Kirsch	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.50
Maracuja	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.50
schwarze Johannisbeere	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.50

SÄFTE

granini

Apfel klar	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.50
Apfel trüb	0,30 l	3.80
	0,50 l	5.50
Kirsch	0,30 l	4.10
	0,50 l	5.90
Banane	0,30 l	4.10
	0,50 l	5.90
Maracuja	0,30 l	4.10
	0,50 l	5.90
Orange	0,30 l	4.10
	0,50 l	5.90
KiBa	0,30 l	4.10
	0,50 l	5.90

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



Miellon



Pampui



Florence

HOMEMADE Limonade

Miellon 0,40L 5.90
MARACUJA • HONIGMELONE • MINZE • EISWÜRFEL

Pampui 0,40L 5.90
GRAPEFRUIT • BASILIKUM • ZITRONE • EISWÜRFEL

Florence 0,40L 5.90
GRENADINE • ROTE BEEREN • MINZE • EISWÜRFEL



EISTEE

Eistee Pfirsich	0,40 l	4.90
Eistee Lemon	0,40 l	4.90
Eistee Himbeer-Minze (zuckerfrei)	0,40 l	4.90
Eistee Wasser-melone-Minze (zuckerfrei)	0,40 l	4.90

GETRÄNKE

BIER

FLASCHENBIER HACHENBURGER

Weizen	0,50 l	5.10
Weizen alkoholfrei	0,50 l	5.10
Weizen + Banane	0,50 l	5.50
Weizen alkoholfrei + Banane	0,50 l	5.50
Weizen + Cola oder Limo	0,50 l	5.10
Weizen alkoholfrei + Cola oder Limo	0,50 l	5.10
Hachenburger Helles	0,33 l	3.40
Hachenburger Helles alkoholfrei	0,33 l	3.40
Malzbier	0,33 l	3.40
Pils alkoholfrei	0,33 l	3.40
Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	3.40

FASSBIER HACHENBURGER

Pils	0,30 l	3.40
	0,50 l	5.10
Radler naturtrüb	0,30 l	3.40
	0,50 l	5.10
Colabier	0,30 l	3.40
	0,50 l	5.10
Schuss	0,30 l	3.40
	0,50 l	5.10
Picon Bière	0,30 l	4.00
Bier mit Orangenlikör	0,50 l	6.50



ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



WEIN

ROTWEIN

SCHEIDGEN

Blauer Portugieser lieblich	0,10 l	2.90
	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60
Dornfelder trocken	0,10 l	2.90
	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60
Spätburgunder halbtrocken	0,10 l	2.90
	0,25 l	5.50
	0,50 l	11.60

WEISSWEIN

SCHEIDGEN

Müller Thurgau halbtrocken	0,10 l	2.60
	0,25 l	5.70
	0,50 l	10.20
Riesling trocken	0,10 l	2.90
	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60
Riesling halbtrocken	0,10 l	2.90
	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60
Riesling lieblich	0,10 l	2.90
	0,25 l	6.50
	0,50 l	11.60
Grauburgunder trocken	0,10 l	3.10
	0,25 l	7.10
	0,50 l	12.80
Weinschorle halbtrocken	0,25 l	5.30
	0,50 l	9.80

ROSÉ

SCHEIDGEN

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

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Merlot trocken	0,10 l	2.80
	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 trocken	0,10 l	3.00
	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 trocken	0,10 l	3.00
	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.

CIDRE

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

HERZHAFT

1. **ELSÄSSER ORIGINAL** 11.90
Flammkuchencrème, Schinkenwürfel, Zwiebeln

2. **ELSÄSSER ORIGINAL GRATINIERT** 12.20
Flammkuchencrème, Schinkenwürfel, Zwiebeln, Emmentaler

3. **CHEESY GREEN** 13.50
Flammkuchencrème, Kochschinken, Blattspinat mit Knoblauch, Zwiebeln, Gorgonzola

4. **BROKKOLINO ONE** 13.90
Flammkuchencrème, Brokkoli, Rinderhackfleisch, geröstete Mandelblättchen, Pfeffer, Sauce Hollandaise

5. **HAWAII** 12.90
süße Flammkuchencrème, Kochschinken, Ananas, Emmentaler

6. **AIOLI HÄHNCHEN** 13.90
Flammkuchencrème, Hähnchenkebab, Feta, Kirschtomaten, Aioli

7. **HACKFLEISCH FETA ZUCCHINI** 13.90
Flammkuchencrème, Rinderhackfleisch, Feta, Zucchinistreifen, Knoblauchöl, Pfeffer

8. **SALSA FAJITA** 13.90
Flammkuchencrème, Rinderhackfleisch, Nachos, Mais, Kidneybohnen, Emmentaler, Salsa

9. **CHORIZO** 🌶-🌶🌶🌶 13.70
Flammkuchencrème, Chorizo, schwarze Kalamata Oliven, Knoblauchöl, Emmentaler - wahlweise leicht bis sehr scharf

10. **BIRNE BLUECHEESE** 14.20
Flammkuchencrème, Wiedtaler Rohschinken, Birne, Gorgonzola, Walnüsse



VEGETARISCH

20. **LAUCH KÄSE** 11.70
Flammkuchencrème, Lauch, Kräuterpanko, Emmentaler

21. **DER HIRTE** 13.70
Flammkuchencrème, Ziegenkäse, rote Beete, Walnüsse, Thymian, Honig

22. **TOMATE MOZZARELLA** 12.70
Flammkuchencrème, Tomaten, Mozzarella, hausgemachtes Basilikumpesto

23. **RUCOLA** 12.90
Flammkuchencrème, Tomaten, Rucola, Sonnenblumenkerne, Grana Padano

24. **POMME DE TERRE** 12.20
Flammkuchencrème, Kartoffeln, Kräuterpanko, Emmentaler, Knoblauchöl

25. **PREISELBEER CAMEMBERT** 12.70
Flammkuchencrème, Camembert, Preiselbeeren

26. **VIER KÄSE** 13.70
Flammkuchencrème, Emmentaler, Feta, Gorgonzola, Camembert

27. **SPARTACUS** 13.50
Flammkuchencrème, Feta, Blattspinat mit Knoblauch und gerösteten Sonnenblumenkernen

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

AUS DEM MEER

40. LACHS — 13.90
Flammkuchencrème, Räucherlachs, Lauch, Emmentaler

41. RED SHRIMPY — 13.50
Flammkuchencrème, Shrimps, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Cocktailsauce

42. GREEN SHRIMPY — 13.50
Flammkuchencrème, Shrimps, hausgemachtes Basilikumpesto, Rucola, Grana Padano

43. THUNFISCH FETA — 12.90
Flammkuchencrème, Thunfisch, Feta, rote Zwiebeln

44. THUNFISCH MEDITERRAN — 12.90
Flammkuchencrème, Thunfisch, schwarze Kalamata Oliven, Paprika, rote Zwiebeln, Knoblauchöl

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

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



LEGENDS

50. ROUTE 66 — 14.20
Flammkuchencrème, Rinderhackfleisch, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, Emmentaler

51. CHILI-CHEESE 🌶🌶-🌶🌶🌶 — 14.20
Flammkuchencrème, Rinderhackfleisch, Jalapenos, Emmentaler, Chili-Cheese Sauce - wahlweise scharf bis sehr scharf

52. DÖNERWETTER — 14.20
Flammkuchencrème, Hähnchenkebab, rote Zwiebeln, Salat, Salatgurkensticks, Knoblauch-Topping

53. WIEDTALER — 13.90
Flammkuchencrème, Wiedtaler Rohschinken pur, Rucola, Grana Padano

54. SALAMI INFERNO 🌶🌶-🌶🌶🌶 — 14.20
Flammkuchencrème, Salami, Infernosauce, Mais, rote Zwiebeln, Jalapenos, Mozzarella, Chiliflocken - wahlweise scharf bis sehr scharf

Weiteres Special

LAKTOSEFREIE FLAMMKUCHENCRÈME

- je Flammkuchen — 0.70 EXTRA
  auch im all you can eat

ROUGE

60. SALAMIMIMI ROUGE 13.50
Tomatensauce, Salami, Mozzarella
→ Für Kinder im AYCE auch in petit.

61. ROUTE 67 ROUGE 14.20
Tomatensauce, Rinderhackfleisch, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, Emmentaler

62. GÄRTNERIN ROUGE 13.90
Tomatensauce, Zucchinistreifen, Paprika, Tomaten, Emmentaler, hausgemachtes Basilikumpesto, Cashewkerne

63. BBQ ROUGE 13.90
Tomatensauce, Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln, BBQ-sauce

64. CHORIZO ROUGE 🌶-🌶🌶🌶 13.90
Tomatensauce, Chorizo, rote Zwiebeln, Feta, Knoblauchöl - wahlweise leicht bis sehr scharf

65. BROKKOLINO ROUGE 14.20
Tomatensauce, Brokkoli, Kochschinken, Kräuterpanko, Sauce Hollandaise

MIT TOMATEN-SAUCE

UNSERE EMPFEHLUNG:

ZUM ROUGE-FLAMMKUCHEN PASST BESONDERS GUT EIN FRUCHTIGER SPÄTBURGUNDER.



VEGANE FLAMMKUCHEN

70. TOMATE PANKO VEGAN 13.40
Vegane Crème, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Knoblauchöl, Kräuter der Provence, Kräuterpanko

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, Jalapenos, Paprika, rote Zwiebeln, veganer Käse - wahlweise leicht bis sehr scharf

73. RUCOLA CASHEW VEGAN 13.50
Vegane Crème, Tomaten, Zucchinistreifen, Cashewkerne, Rucola

74. ROUTE 68 VEGAN 14.20
Vegane Crème, veganes Hack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, veganer Käse

75. PIGGY GREEN VEGAN 14.40
Vegane Crème, veganes Hack, Blattspinat mit Knoblauch, Kräuterpanko, veganer Käse, Knoblauchöl

76. BROKKOLINO TWO VEGAN 14.20
Vegane Crème, Kartoffeln, veganes Hack, Brokkoli, geröstete Mandelblättchen, vegane Hollandaise

77. HIMBEERE VEGAN 13.50
Vegane Crème, Himbeeren, Vanillezucker, auf Wunsch mit Himbeergeist flambiert

78. APFEL VEGAN 13.50
Vegane Crème, frische Apfelscheiben, Zucker, Zimt auf Wunsch mit Calvados flambiert

SÜSSE SÜNDEN

80. APFEL — 11.90
Süße Crème, frische Apfelscheiben, Zucker, Zimt
auf Wunsch mit Schokosauce
oder mit Calvados flambiert

81. SWEET & SALTY — 13.50
Süße Crème, gesalzene Erdnüsse, Schokodrops,
Schokosauce, Karamellsauce

82. HIMBEERE — 13.50
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker
zusätzlich könnt ihr aus 2 weiteren Toppings wählen:
Schoko-, Karamell-, Vanillesauce, Schokodrops,
weiße Schokodrops, mit Himbeergeist flambiert

83. BANANE NUTELLA — 12.90
Süße Crème, Banane, Nutella-Sahne Topping,
Haselnusskrokant

84. CRISPY PEACH — 13.50
Süße Crème, Pfirsichwürfel & Cornflakes
mit Vanillesauce und weißen Schokodrops

85. HELENE & WILLI — 13.50
Süße Crème, Birnenwürfel, Nutella-Sahne-Topping,
Vanillesauce und gebröseltem Karamell-Cookie

Ein süßer Abschluss: Unser Fondant au Chocolat – zarter Schokokuchen mit flüssigem Kern. Ein Muss für Schokoladenliebhaber!

FONDANT AU CHOCOLAT — 5.90
Fondant au chocolat - Schokokuchen
mit flüssigem Schokoladenkern

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



KAFFEE SPEZIALITÄTEN

KAFFEE & CO.

Café creme	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 entkoffeiniert	3.20
Auch laktosefrei oder entkoffeiniert erhältlich.	0.30

Milch	0,25l	2.90

FLAVOR (KOSTENFREI)
Flavor Haselnuss
Flavor Caramel
Flavor Vanille

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

GLÜCK BEGINNT MIT EINER GUTEN TASSE KAFFEE.

WARME GETRÄNKE

SCHOKOLADE

Braune Schokolade mit Sahne	3.90
Weiße Schokolade mit Sahne	3.90

TEE

Pfefferminz	3.50
Kamille	3.50
Kräutergarten	3.50
Grüner Jasmin	3.50
Earl Grey	3.50
Sommerbeere	3.50

TEE WÄRMT DAS HERZ, KAKAO WÄRMT DIE SEELE.

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



WARME GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Calvados XO	2 cl	3.00
Ricard	2 cl	3.00
Pastis 51	2 cl	3.00
Sambuca	2 cl	3.00
Ramazzotti	2 cl	3.00
Jägermeister	2 cl	3.00
Baileys	2 cl	3.00
Vodka Absolut	2 cl	3.00
Linie Aquavit	2 cl	3.00

SPEZIALITÄTEN Birkenhof Brennerei

Westerw. Kümmel	2 cl	3.00
Westerw. Basaltfeuer	2 cl	3.00



SPEZIALITÄTEN Birkenhof Brennerei

Alte Marille	2 cl	3.00
Alte Quetsch	2 cl	3.00
Alte Himbeere	2 cl	3.00
Haselnuss	2 cl	3.00
Alte Williams-Birne	2 cl	3.00

LIKÖR Birkenhof Brennerei

Haselnuss	2 cl	3.00
Schängelche	2 cl	3.00

LONGDRINKS & COCKTAILS

Findest du in unserer separaten Longdrink Karte

SEKT

Sekt Hausmarke (halbtrocken)	0,10 l	2.50

Auch alkoholfrei erhältlich

Birkenhof Brennerei REGIONAL AUS DEM WESTERWALD

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

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

ALKOHOLISCHE 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!

99. SALAD PETITE — 2.50
Kleiner, bunter AYCE Salat - perfekt als Beilage zum Flammkuchen

100. JARDIN — 6.90
Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing. Dazu gibt's knackige Paprika, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Sojabohnen, feine Möhrchenstreifen, Knuspercroûtons, Sprossen und einen kleinen Flammkuchenboden, verfeinert mit Knoblauch & Gewürzen.

101. LE BOEUF — 14.90
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 einen kleinen Flammkuchenboden, verfeinert mit Knoblauch & Gewürzen.

102. LE POULET — 14.90
Wildkräutersalat mit zartem 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 einen kleinen Flammkuchenboden, verfeinert mit Knoblauch & Gewürzen.

103. LA PÊCHE — 13.90
Wildkräutersalat mit heiß geschwenkten Pfirsichstücken und Mozzarella mit Balsamico Dressing. Dazu gibt´s Kirschtomaten, Sojabohnen, knackige Paprika, Lauchzwiebeln, Rotkohlstreifen, Erbsensprossen, Knuspercroûtons, geröstete Sonnenblumenkerne und einen kleinen Flammkuchenboden, verfeinert mit Knoblauch & Gewürzen.

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



SALATE

HERKUNFT



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.

DIE LA FLAMME APP

Mit der La Flamme App kannst du ganz einfach Punkte sammeln und tolle Prämien sichern! Zusätzlich kannst du bequem Tische reservieren, Gutscheine kaufen und immer auf dem Laufenden bleiben. Jetzt kostenlos herunterladen und Vorteile genießen!



1. QR-Code scannen
2. App downloaden
3. Anmelden
4. Prämien sichern

Scanne den QR-Code, folge den Schritten und sicher dir exklusive Prämien! Tische reservieren, Gutscheine holen und mehr – alles easy in der App.



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.

SCHEIDGEN
Weingut seit 1779
www.weingut-scheidgen.de

FRANCHISE - LA FLAMME

Möchtest du Gäste begeistern und den Weg in ein selbstbestimmtes Leben einschlagen? Wir begleiten dich dabei!

Seit 2013 begeistern wir jährlich rund 140.000 Gäste mit einer Vielfalt an köstlichen Flammkuchen und einer großen Auswahl an Getränken.

Interessierst du dich für die Selbständigkeit mit einem starken Team an deiner Seite? Dann melde dich bei uns! In einem ersten Gespräch lernen wir uns kennen und beantworten all deine Fragen.

Erfolg ist eine Entscheidung.

Ich freue mich darauf,
dich kennenzulernen.



Andreas Bieker
Geschäftsführender Gesellschafter

(QR-Code scannen
für mehr Infos)



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 80 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.hachenburg@la-flamme.de

Tel.: 0 26 62 / 94 97 691

FEIERT BEI UNS!



MIT GUTEN FREUNDEN SCHMECKT GUTES ESSEN NOCH BESSER.

CATERING

Wir bringen den Flammkuchen zu euch und euren Gästen.

Mit unserem Catering bringen wir den Flammkuchen-Genuss direkt zu euch – frisch aus dem Ofen, herzhaft und süß, traditionell und modern. 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.

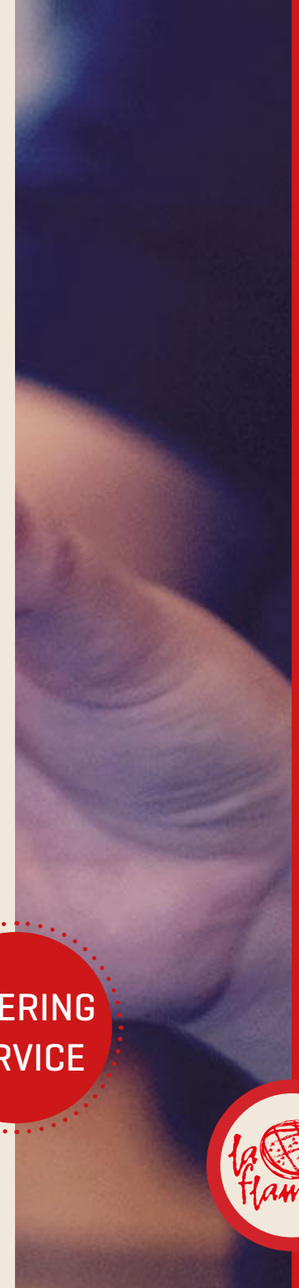
Weitere Informationen erhaltet ihr bei unserem Team, auf unserer Homepage oder per E-Mail.

Homepage: www.la-flamme.de

E-Mail: catering@la-flamme.de

Tel.: 0 26 83 / 99 99 851

CATERING SERVICE



CATERING



La Flamme Hachenburg
Alter Markt 20
57627 Hachenburg

Tischreservierung online mit
Verfügbarkeitsanzeige unter
www.la-flamme.de
oder 0 26 62 / 94 97 691

Öffnungszeiten: täglich 17 Uhr - 23 Uhr
Sonn- und Feiertag: 12 Uhr - 23 Uhr