

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

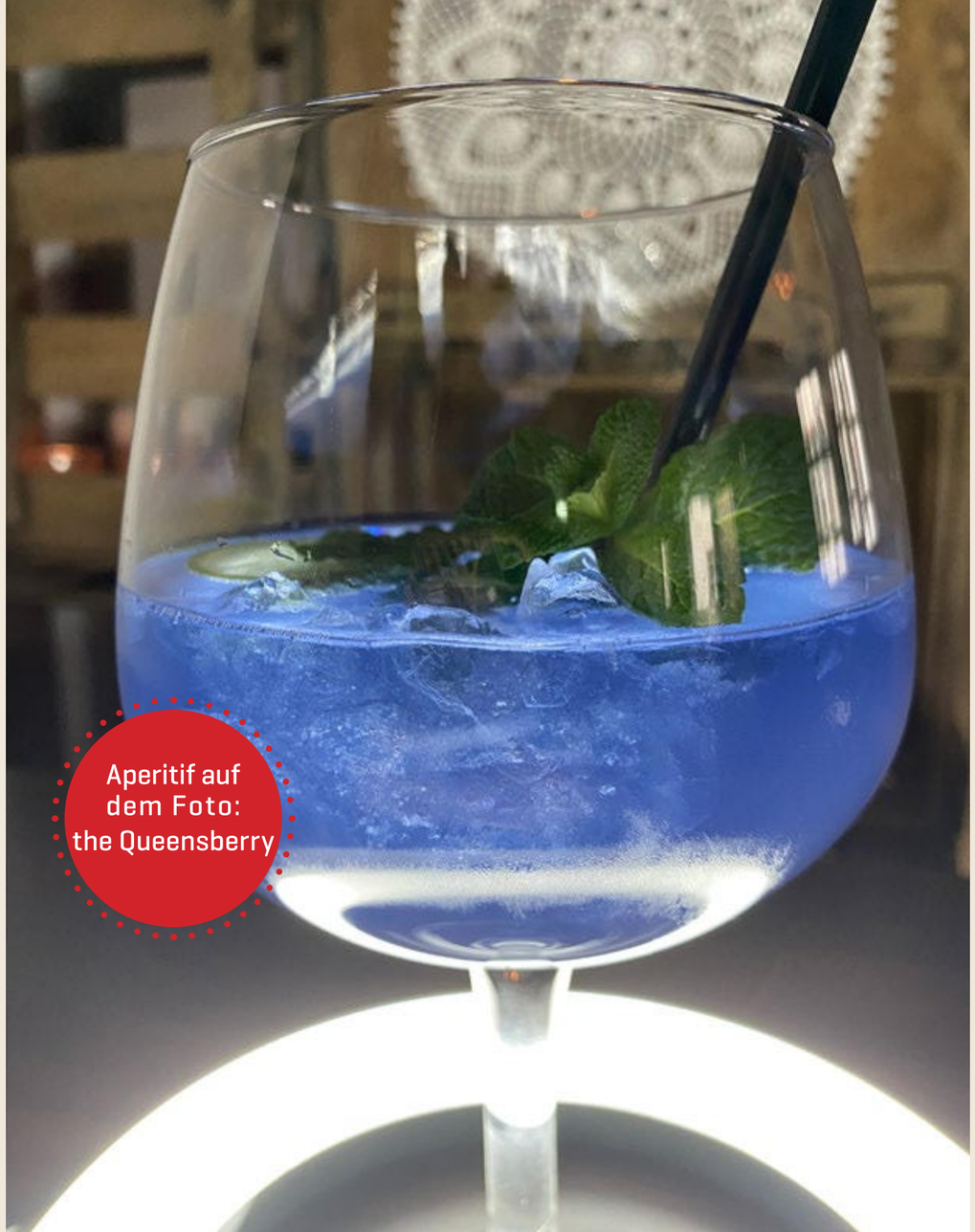
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

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
Whiskey Cola	5.80

APERITIF ALKOHOLFREI

Wildberry Spritz alkoholfrei	5.80
Hugo alkoholfrei	5.80
Ipanema alkoholfrei	5.80



Aperitif auf dem Foto: the Queensberry

SHATLER'S COCKTAILS

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

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Cola	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.70
Cola Zero	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.70
Orangen-limonade	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.70
Zitronen-limonade	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.70
Cola-Mix	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.70

TAFELWASSER

Wasser	0,20 l	1.90
Wasser	0,40 l	2.90

MINERALWASSER

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

SCHWEPPES

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 LINDAUER SÄFTEN

Saftschorle	0,20 l	2.60
	0,40 l	3.90

LINDAUER 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

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



HOMEMADE LIMONADE

Florence Bonheur 0,40 l 5.50

Fruchtige Raffinesse: Saftige Himbeeren und knackige Granatapfelkerne, ummantelt von feinem Rosmarin.

Henri de Frais 0,40 l 5.50

Frische Zitrone trifft auf die milde Schärfe von Ingwer, Gurke sorgt für angenehme Kühle, während ein Hauch von Rosmarin die Sinne belebt.

DISTELHÄUSER STROLCH

Distel Strolch Cola	0,33 l	3.60
Distel Strolch Cola Zero	0,33 l	3.60
Distel Strolch	0,33 l	3.60
Distel Strolch	0,33 l	3.60

DISTELHÄUSER FASS BIER

Pils	0,30 l	3.40
	0,50 l	4.80
Landbier	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
Weizen	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
Piconbier	0,30 l	4.20
Bier mit Orangenlikör	0,50 l	6.70

DISTELHÄUSER FLASCHENBIER

Kristallweizen	0,50 l	4.80
Pils alkoholfrei	0,33 l	3.40
Radler alkoholfrei naturtrüb	0,33 l	3.40
Export	0,50 l	4.80

GETRÄNKE

WEIN AUS DER REGION

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

Cuvée sweet, weiß	0,10 l	2.90
Becksteiner Winzer	0,25 l	5.60
lieblich	0,50 l	10.20
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
Burgkellerei Hausschoppen	0,25 l	5.20
QbA halbtrocken	0,50l	9.20
Homburger Silvaner	0,10 l	2.90
Fürst Löwenstein	0,25 l	5.90
QbA trocken	0,50 l	10.90
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

Rotling	0,10 l	2.90
Winzergemeinschaft	0,25 l	5.60
Franken QbA halbtrocken	0,50 l	10.90



FRANZÖSISCHE WEINE

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

Sekt, alkoholfrei	0,20 l	4.20
Sekt, Hausmarke	0,20 l	4.20



ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

FLASCHENWEINE

BECKSTEINER WINZER

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

KILIAN Gerlachsheimer Chardonnay
Qualitätswein, trocken 0,75 l 21.00

feiner Duft nach Birne, Banane und Melone; wirkt animierend, finessenreich, feinwürzig, mit schönem Schmelz. Prämierungshistorie auf: www.becksteiner-winzer.de
Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 5,4 g/l
Säure: 5,4 g/l

KILIAN Dertinger Merlot
0,75 l 21.00

Der rubinrote Wein erinnert an Pflaume, Kirsche und dunkle Beeren, ein Hauch von Tabak, feine Würze und zarte Tannine durch 12-monatigen Ausbau im Holzfass. Prämierungshistorie auf: www.becksteiner-winzer.de
Alkohol: 13,0 %, Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 6,3 g/l

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



WINZERGEMEINSCHAFT FRANKEN

Tauberschwarz QbA trocken
Boxbeutel 0,75 l 19.00

Kirschrot, ein Beerenduft und ein Hauch von Bittermandel
Alkohol: 12,0 %, Restzucker: 5,9 g/l
Säure: 4,6 g/l



FLASCHENWEINE

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 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 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 köstlicher
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.

GLÜCK BEGINNT MIT EINER GUTEN TASSE KAFFEE.

Café crema		2.90
Milchkaffee		4.20
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

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

WARME GETRÄNKE

SCHOKOLADE

Braune Schokolade	3.20
Weiße 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

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



WARME GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SPIRITOUSEN

Erdbeerlimes	2 cl	2.50
Calvados XO	2 cl	2.70
Pastis 51	2 cl	2.70
Sambuca Molinari	2 cl	2.70
Ramazzotti	2 cl	2.70
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
Apfelstrudelshot	4 cl	2.80



BRAUN LIKÖRE

Himbeerlikör	2 cl	2.60
Pfirsichlikör	2 cl	2.60
Sauerkirschlikör	2 cl	2.60
Schwarze Johannisbeerlikör	2 cl	2.60
Haselnusslikör	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

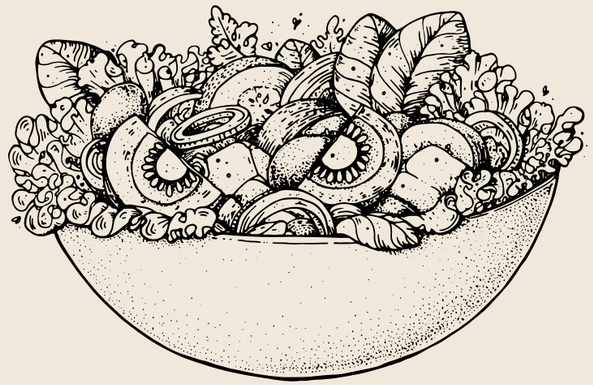
ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

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



ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER



DRESSINGS

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

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

SALATE

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.wertheim@la-flamme.de

Tel.: 0 93 42 91 44 924

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 150 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.

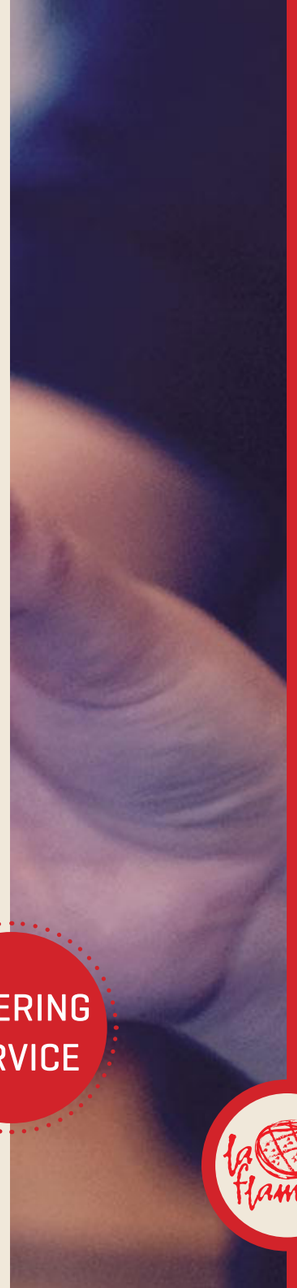
Weitere Informationen erhaltet ihr bei unserem Team, auf unserer Homepage oder per E-Mail.

Homepage: www.la-flamme.de

E-Mail: catering@la-flamme.de

Tel.: 0 26 83 / 99 99 851

CATERING SERVICE



CATERING



La Flamme Wertheim
Wenzelplatz 5
97877 Wertheim

Tischreservierung online mit
Verfügbarkeitsanzeige unter
www.la-flamme.de
oder 0 93 42 91 44 924

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