



FLAMMKUCHEN MANUFAKTUR

Café & Restaurant

Gekühlte Getränke

Coca-Cola	0,2l Flasche	2,90	Coca-Cola Zero	0,2l Flasche	2,90
Fanta Orange	0,2l Flasche	2,90	Mezzo Mix	0,2l Flasche	2,90
Sprite	0,2l Flasche	2,90			
Apfelschorle Naturtrüb	0,25l Flasche	3,80			
Rhabarber Schorle	0,25l Flasche	3,80			
Taunus Quelle medium	0,25l Flasche	2,70	Als 0,75l Flasche		7,50
Taunus Quelle Still	0,25l Flasche	2,70	Als 0,75l Flasche		7,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l Flasche	3,20			
Schweppes Bitter Lemon	0,2l Flasche	3,20			
Schweppes Tonic Water	0,2l Flasche	3,20			
Schweppes Wild Berry	0,2l Flasche	3,20			
Schweppes White Peach	0,2l Flasche	3,20			
Schweppes Pomegranate	0,2l Flasche	3,20			
Red Bull Energy	0,25l Dose	3,90			

Homemade cool Specials 0,3l plus Eis

Maracuja Limette	4,90	Granatapfel Ingwer	4,90
Maracuja- & Limettensaft, Ginger Ale, Limetten und frische Minze		Granatapfel- & Limettensaft, Granatapfelkerne, Ginger Ale und frische Minze	
Holunderbrise	4,90	Wilde Beere	4,90
Zitrone, Holundersirup, Soda & frische Minze		Erdbeersirup, Wild Berry, Limette, Waldfrüchte, Minze	
Pomegranate Floreale	4,90	Himbeer-Rosmarin	4,90
Martini Alkoholfrei, Pomegranate, Granatapfelkerne und frische Minze (Auf Wunsch mit Alkohol)		Himbeeren, Rosmarin, Limette, Zitrone, Minze, Mineralwasser	
Eistee	4,90	Frappé Mango/Strawberry	4,90
Zitrone oder Pfirsich. Mit Früchten		Frappé-Getränk mit Mango, Erdbeersirup & Sahne	

Alkoholische Getränke

Veltins Pils vom Fass	0,2l	2,80	0,4l	5,00
Veltins Radler vom Fass	0,2l	2,80	0,4l	5,00
Bolten Alt vom Fass	0,2l	2,80	0,4l	5,00
Bolten Alt Krefelder	0,2l	2,80	0,4l	5,00
Veltins Pils Alkoholfrei	0,33l	3,50		
Maisels Weizen	0,5l	5,60		
Maisels Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,60		
Pülleken Helles	0,33l	3,90		

Sekt Piccolo Traditionelle Flaschengärung	0,2l	7,90
Sekt Brut trocken	0,75l	22,90
Sekt Morio-Muskat halbtrocken Traditionelle Flaschengärung	0,75l	22,90
Aperol Spritz	0,2l	6,90
White Peach Spritz	0,2l	6,90
Lillet Wild Berry, Peach o.	0,2l	6,90
Gin Tonic		6,90

Killepitsch Kräuterlikör	2cl	2,50	Krumme Kirschlikör	2cl	2,50
Schmittmann Kräuterlikör	2cl	2,50	Schmittmann Kaffeeликör	2cl	2,50
Schmittmann 1818 Gin	2cl	2,50	Schmittmann Nuss-Kakao Likör	2cl	2,50
Schmittmann Doppelkorn	2cl	2,50			

**Edle Destillate und Liköre
aus dem Hause
O`Donnel Moonshine**

Verschiedene leckere Sorten

Einzigartig in Düsseldorf

**Serviert im Monnshine
Schwarzbrenner Becher**

**2cl (oder auch was mehr) zum
Schwarzmarkt Moonshine Preis
von 2,50**



Heiße Getränke

Café Creme	3,20	Espresso Doppio	3,60
Espresso Single	2,70	Espresso Macchiato Doppio	3,90
Espresso Macchiato Single	2,90		
Cappuccino	3,50	Latte Macchiato	4,50
Café Latte	4,50		
Chai Latte	4,50	Dirty Chai Latte	4,90
		Chai Latte plus Espresso	
Chai Latte Chocolate	4,90	Hot Chocolate	3,90
Chai Latte plus Schokosirup		Mit Schokosirup am Glas	
Matcha Latte	4,50	Tee versch. Sorten	3,20
Das Original aus Japan			
Frischer Zitronen Schub	4,50	Frischer Orangen Schub	4,50
Frische Zitronen, Ingwer, Minze		Orangen, Ingwer, Minze	

Unsere Weinkarte

Von der Premium Winzerei „Wiesenmühle“

Weißwein

Grauburgunder Feinfruchtig, Kraftvoller Körper	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Chardonnay Elegant, Charaktervoll, Feine Fruchtnote	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Riesling Frische Frucht trifft knackige Mineralität. Purer Riesling Genuss	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Riesling & Burgunder	süßlich	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50

Roséwein

Dornfelder	Lieblich	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Cuvée Rose	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50

Rotwein

Cuvée Mia Feine Aromatik mit kräftigen Tanninen	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Cuvée Bobby Merlot Couple, Dunkle Fruchtnote	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
St. Laurent Dezent feine Fruchtnote, leichter Genuss	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Dornfelder Rot	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50

Alkoholfrei

Cuvée Rose Alkoholfrei Entalkoholisierter Wein	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,50
Sekt	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	23,90
Winzer Traubensaft Rot		0,2l	4,50	Flasche	0,75l	14,90
Winzer Traubensaft Weiß		0,2l	4,50	Flasche	0,75l	14,90

Vorspeisen

Baguette hoch drei	8,90
Französisches Landbrot mit dreierlei Dips	
Caprese Classica	9,50
Datteltomaten mit Mini-Mozzarella sowie Basilikum & Zitronen-Vinaigrette. Dazu reichen wir Brot	
Burrata Home Steyle	13,50
Burrata auf Salat, verfeinert mit gewürfelten Tomaten und Balsamico-Creme	
Bruschetta Home Style	9,50
Gewürfelte Tomaten auf geröstetes französisches Brot. Mit Zwiebeln, Rucola sowie einen Hauch Teriyaki verfeinert.	
Bruschetta Champignon	12,90
Hausgemachte Avocado-Creme auf französischem Landbrot mit gebratenen Champignons verfeinert.	
Gurke Bolognese	9,50
Gurke im Spaghetti-Style mit hausgemachtem Rote Beete-Vinaigrette & Sesam	
Kleiner Salat der Saison	8,90
Frischer Salat-Mix mit Paprika, Datteltomaten, Gurke, Lauchzwiebel, Mais und hausgemachter Zitronen-Vinaigrette	

Köstliche Suppen (Alle unsere Suppen sind Hausgemacht)

Tomatencremesuppe	8,50
Mit Tomatenstückchen, Basilikum & ein Schuss Sahne verfeinert. Dazu reichen wir französisches Landbrot	
Kürbiscremesuppe	8,50
Mit Kürbiskernen und ein Schuss Sahne verfeinert. Dazu reichen wir französisches Landbrot	
Karotten Ingwer Suppe	8,50
Fein pikant dank frischem Ingwer. Mit frischen Kräutern verfeinert. Dazu reichen wir französisches Landbrot	
Unsere Tagessuppe	7,90
Unsere Tagessuppe steht entweder auf unserer Tagestafel oder erhalten Auskunft beim Personal.	

Leckerer für den kleinen Hunger

Frische Steakhouse-Pommes	(Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise)	5,90
Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch		
Süßkartoffel-Pommes	(Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise)	7,90
Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch		
Chilli-Cheese Fries	(gut pikant/scharf) (Mit Süßkartoffel-Pommes = Aufpreis 2,00 Euro)	9,50
Frische Steakhouse-Pommes mit Rinderhackfleisch, Frühlingszwiebeln und Chilli-Cheese Creme		
Frikandel-Menü Spezial		13,50
2 Frikandel mit Steakhouse-Pommes, Ketchup, Mayonnaise & roten Zwiebeln		
Münchener Kartoffelsalat hausgemacht		7,90
In Essig & Öl. Verfeinert mit gewürfelten Intense-Tomaten und Gurken. Dazu reichen wir französisches Brot.		
Frische Reibekuchen		7,90
3 Reibekuchen aus frischen Kartoffeln. Dazu reichen wir Apfelmus oder Zuckerrübensirup		
Allgäuer Kartoffelrösti mit Champignon		13,90
Frischer Kartoffelrösti mit Allgäuer Bergkäse überbacken sowie gebratene Champignon & Rucola als Topping		
Kartoffelrösti Norwegen		15,90
Frischer Kartoffelrösti mit Lachs und Rucola. Dazu reichen wir Kartoffelcreme zum Dippen		

Hähnchenspieß auf Wildsalat	13,50
2 marinierte Hähnchenspieße auf Wild-Salat mit Datteltomaten, Gurke, Paprika, Lauchzwiebeln sowie Kidneybohnen & Mais. Dazu reichen wir unser hausgemachtes Mango-Chili Dressing sowie Erdnuss-Dip und frz. Landbrot.	
Lamm-Spieß auf Wildsalat	16,90
5 kleine Lamm-Spieße auf Mix-Salat inkl. Datteltomaten, Gurke, Paprika, Lauchzwiebeln sowie unser hausgemachtes Mango-Chili Dressing. Dazu reichen wir französisches Landbrot	
Wilder Avocado Pilz Salat	17,50
Wildsalat mit Avocado, gewürfelten Tomaten, Gurken, Lauchzwiebel & gebratene Champignons. Verfeinert mit einem Hauch Teriyaki-Dressing sowie französisches Landbrot.	

Unsere Salat-Bar

Basis-Salat inkl. hausgemachtes Dressing und französisches Landbrot	8,50
Ein Mix aus Eisbergsalat, Lollo-Rosso, Friséesalat, Radicchio, Batavia-Salat & roter Mangold	

Mais, Kidneybohnen, Kichererbsen, Möhren, Rote Beete, Rote Zwiebeln	je 0,90
Gurke, Datteltomate, Champignons, Paprika, Ei, Jalapeños, Lauchzwiebel	je 1,30
Mozzarellakugeln, Rucola, Walnüsse, Olive, gebr. Champignons, Mungbohnen-Sprossen	Je 1,80
Grana Padano, Feta, Hähnchenbrust, Thunfisch, Avocado, Shrimps, vegane Shrimps	Je 2,30

Wähle eines unserer hausgemachten Dressings und Dein Traumsalat ist perfekt
 Zitronen-Vinaigrette, Rote-Beete Vinaigrette, Balsamico-Dressing, Honig-Senf Dressing,
 Caesar-Dressing, Teriyaki-Dressing, Mango-Chili Dressing & Erdnuss-Dressing



Flammkuchen „All you can eat“

Mit Familie bzw. Freunden teilen und den Genuss verdoppeln
Damit ihr stets frische & knusprige Flammkuchen auf dem Tisch habt, servieren wir euch im „All you can eat“ bei

1 bis 2 Personen = 1 Flammkuchen je Runde

3 bis 4 Personen = 2 Flammkuchen je Runde

5 bis 6 Personen = 3 Flammkuchen je Runde

7 bis 8 Personen = 4 Flammkuchen je Runde

Beim „All you can eat“ könnt ihr eine unbegrenzte Anzahl an Flammkuchen genießen. Das Schöne ist, dass alle am Tisch mitmachen und gemeinsam ein Festmahl erleben.

All you can eat	ab 16 Jahren	27,50
All you can eat Kinder	7 bis 15 Jahren pro Lebensjahr	1,20
All you can eat Kleinkinder	bis 6 Jahren	Kostenlos

Beim „All you can eat“ gibt es in der ersten Runde ausschließlich große Flammkuchen, ab der 2. Runde kann die Größe „Petite“ bestellt werden. Das Essen gilt als beendet, wenn mehr als ¼ der Flammkuchen übrigbleiben. Ausnahmen gibt immer und wir sind nicht bei jeder Bestellung stur, aber hier bitten wir um Fairness und Verständnis.

Herzhafte Flammkuchen

Normal ca. 40x30 / Petit ca. 20x15

Normal / Petite

01. Der Klassiker Elsässer Art	14,50 / 11,50
Flammkuchencreme, Speck & rote Zwiebeln	
02. Der Klassiker gratiniert	15,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Käse, Zwiebeln & Speck	
03. Champignons-Speck	16,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Champignons & Speck	
04. Paprika-Schinken	16,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & gekochter Schinken	
05. Hawaii	16,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Ananas & gekochter Schinken	
06. Camembert	16,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Camembert & Speck	
07. Serrano	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Grana Padano, Serrano Schinken & Rucola	
08. Mediterran	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Grana Padano, Lauchzwiebel, gekochter Schinken & Rucola	
09. Hähnchen	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Feta-Käse, gebratene Hähnchenbrust & hausgemachte asiatische Aioli Creme	
10. Trüffel	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Grana Padano, geröstete Walnüsse, Trüffelöl & Rucola	
11. Chilli-Cheese (gut pikant/scharf)	18,90 / 14,90

12. Räucherlachs	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Lauchzwiebel, Räucherlachs & Rucola	
13. Räucherlachs-Spinat	19,50 / 14,50
Flammkuchencreme, Blattspinat, Lauchzwiebel, Räucherlachs & Knoblauchöl	
14. Thunfisch-Spinat	19,90 / 14,50
Flammkuchencreme, Blattspinat, Käse, Thunfisch & rote Zwiebeln	
15. Shrimps	19,90 / 14,90
Flammkuchencreme, frische gehackte Kräuter, Shrimps, Rucola & hausgemachte Mango-Chili-Creme	
16. Teriyaki Chicken	19,50 / 14,90
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Hähnchenbrust, Lauchzwiebel & hausgemachte Teriyaki-Creme	
17. Deutschland-Style	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Sauerkraut, Kartoffeln & Nürnberger Bratwürstchen (Auf Wunsch etwas Senf dazu)	
18. Spanien – Style	19,50 / 14,90
Flammkuchencreme, spanische Käsemischung, Fuet-Salami, Paprika, rote Zwiebeln & einer hausgemachten fruchtigen Piri Piri Creme	
19. Türkei – Style	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, türkischer Feta, Sucuk, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Knoblauch-Creme	
20. Mexiko – Style	19,50 / 14,90
Flammkuchencreme, Tex-Mex Käse, Chorizo-Wurst, Paprika, rote Zwiebeln & Kidneybohnen	
21. Indian – Style	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Käse, Hähnchenbrust, Ananas, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Curry-Creme	
22. Griechenland – Style	19,50 / 14,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Feta, Hackfleisch, Lauchzwiebel, Oliven & einer hausgemachten fruchtigen Piri Piri Creme	
23. Thailand – Style	19,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Käse, Hähnchenbrust, Paprika, Lauchzwiebel, Mungbohnen-Sprossen & einer hausgemachten Erdnuss-Creme	
24. Irland – Style	21,90 / 16,90
Flammkuchencreme, irischer Cheddar, Kartoffeln, irisches Wiesenlamm & Lauchzwiebel	

Flammkuchen a la Rouge

25. Italy Rouge	15,90 / 11,90
Tomatencreme, Käse & Geflügelsalami	
26. Champignon Spinat	16,90 / 12,90
Tomatencreme, Käse, Spinat & Champignons	
27. Mexican Rouge	18,90 / 14,90
Tomatencreme, Rinderhackfleisch, Käse, Paprika, Kidneybohnen, rote Zwiebeln & Jalapeños	
28. Chicken Rouge	17,90 / 13,90
Tomatencreme, Käse, Hähnchenbrust & Lauchzwiebel	
29. Vegetables	16,90 / 13,90
Tomatencreme, Käse, Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika & rote Zwiebeln	
30. Thunfisch Mediterran	18,90 / 14,90
Tomatencreme, Thunfisch, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven & Knoblauchöl	

Vegetarische Flammkuchen

31. Spinat	14,50 / 10,90
Flammkuchencreme, Spinat & Knoblauchöl	
32. Lauch-Käse	15,50 / 12,90
Flammkuchencreme, Käse & Lauchzwiebel	

33. Paprika	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & rote Zwiebeln	
34. Camembert	15,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Camembert & Preiselbeeren	
35. Tomate Rucola	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Grana Padano & Rucola	
36. Tomate Mozzarella	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Mozzarellakugeln & Rucola	
37. Pomme de Terre	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & Kartoffeln	
38. Feta Spinat	17,50 / 13,90
Flammkuchencreme, Spinat, Feta & Knoblauchöl	
39. Ziegenkäse Birne	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Ziegenkäse, Birne, Walnüsse, Honig & Rucola	
40. Potato Trüffel	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Käse, Kartoffeln, Lauchzwiebeln & einer hausgemachten Trüffelcreme	
41. Thailand – Style	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, Lauchzwiebeln, Mungbohnen-Sprossen & einer hausgemachten Erdnuss-Creme	
42. Frankreich – Style	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Aubergine, Zucchini, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise	
43. Ziegenkäse Feige	19,90 / 15,90
Flammkuchencreme, Ziegenkäse, Feigen, Lauchzwiebeln & Honig	

Vegane Flammkuchen

44. Spinat	14,90 / 11,90
Flammkuchencreme, Blattspinat & Knoblauchöl	
45. Feta Spinat	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Blattspinat, Feta & Knoblauchöl	
46. Tomate Rucola	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten & Rucola	
47. Champignon	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, Champignons & Lauchzwiebel	
48. Kartoffel Paprika	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, Kartoffeln & Knoblauchöl	
49. Kartoffel Champignon	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Kartoffeln & Knoblauchöl	
50. Curry Ananas	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Ananas, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Curry-Creme	
51. Mango Chili Spezial	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, Champignons, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Mango-Chili Creme	
52. Teriyaki Spezial	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Paprika, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Teriyaki-Creme	
53. Tofu	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Käse, rote Zwiebeln & geräucherter Tofu	
54. Unser Klassiker Elsässer Art	16,90 / 12,90
Flammkuchencreme, rote Zwiebeln & Speck	
55. Unser Klassiker gratiniert	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, rote Zwiebeln & Speck	
56. Peanut Spezial	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Paprika, Frühlingszwiebeln, Mungbohnen-Sprossen & einer hausgemachten Erdnuss-Creme	

- | | |
|--|----------------------|
| 57. Trüffel Spezial | 18,90 / 14,90 |
| Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Paprika, Kartoffeln & einer hausgemachten Trüffel-Creme | |
| 58. Hot Tofu | 17,90 / 13,90 |
| Flammkuchencreme, Käse, Paprika, geräucherter Tofu & Jalapeños | |
| 59. Shrimps | 19,90 / 15,90 |
| Flammkuchencreme, frische gehackte Kräuter, Shrimps, Rucola & hausgemachte Mango-Chili Creme | |

Süße Flammkuchen (Alle Flammkuchen auch in vegan erhältlich)

- | | |
|--|----------------------|
| 60. Apfel Zimt | 14,90 / 10,90 |
| Süße Flammkuchencreme, Apfel, Zimt & Zucker | |
| 61. Himbeere Schoko | 15,90 / 12,90 |
| Süße Flammkuchencreme, Himbeeren, Schokosauce | |
| 62. Banane Schoko | 14,90 / 10,90 |
| Süße Flammkuchencreme, Banane & braune Schokoraspel | |
| 63. Erdbeer-Schoko Traum | 15,90 / 12,90 |
| Süße Flammkuchencreme, frische Erdbeeren & Schokosauce | |
| 64. Apfel Calvados | 15,90 / 12,90 |
| Süße Flammkuchencreme, Apfel, Zimt & Zucker sowie Calvados flambiert | |
| 65. Beerentraum | 15,90 / 12,90 |
| Süße Flammkuchencreme, Heidelbeeren, Himbeeren (oder regionale Früchte bei Saison) | |
| 66. Oreo trifft Apfel Mango Orange | 16,90 / 13,90 |
| Süße Vanillecreme, ein Kompott aus Apfel, Mango & Orange sowie einer kleinen Zimt-Note | |
| 67. Lotus Effekt | 16,90 / 13,90 |
| Süße Vanillecreme, Lotus-Keks Crumble & Kirschkompott | |
| 68. Tropical Island | 16,90 / 13,90 |
| Süße Flammkuchencreme, Kiwi, Ananas, Kokosraspel & pürierte Mango | |



Sri Lanka lässt grüßen

Buntes Gemüse in Sri Lanka Curry Kokos Creme (Vegan)	16,90
Gebratenes Gemüse in Curry-Kokos Creme. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Teriyaki Hähnchen mit Gemüse (Auf Wunsch in Vegan mit Tofu)	20,90
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in Sri Lanka Teriyaki-Creme. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Garnelen in würziger Erdnuss-Creme (Auf Wunsch mit veganen Shrimps)	23,90
Gebratene Shrimps mit Gemüse & Lauchzwiebeln in Sri Lanka Erdnuss-Creme. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot	
Fruchtiges Tomaten-Hähnchen Masala	22,90
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in fruchtiger Sri Lanka Tomaten-Masala Sauce. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Gebratenes Hähnchen in würziger Tandoori Sauce	22,90
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in feinwürziger Sri Lanka Tandoori Sauce. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot	

Unser Reis ist eine Harmonie aus Langkorn- und Wildreis. Unser Gemüse wird „frisch“ zubereitet.

Unsere Premium-Burger

ALLE Burger werden mit Steakhouse Pommes und einem Beilagen-Salat serviert. Ketchup oder Mayonnaise inkl.

Simmentaler Premium Burger (Rind) (Double-Version = 6,00 Euro Aufpreis)	19,90
Deutscher Premium Burger (ca. 200g Rohgewicht) vom Simmentaler Weiderind	
Veganer Burger	19,90
Vegane Burger Pattys (ca. 115g/Patty) auf Sojabasis	
Gemüse Burger	16,90
Gemüse Frikadelle (ca. 80 g Rohgewicht)	

Auf Wunsch mit original irischem Cheddar Käse = 1,50 Euro Aufpreis oder mit Süßkartoffel = 2 Euro Aufpreis

Unsere Buns sind leckere weiche Laugen-Brioche. Verfeinert werden unsere Burger mit Salat oder Rucola, frischen Gurken, Intense-Tomaten sowie roten Zwiebeln. Zum Abschluss gibt es einen Hauch Cheese-Creme bzw. hausgemachte fruchtige Piri Piri Creme.

Unsere leckeren Schnitzel

Unsere legendären Sattmacher

Schnitzel Wiener Art	18,90
Mit Steakhouse Pommes oder Kroketten sowie einen Beilagen-Salat	
Geflügelschnitzel Wiener Art	19,90
Mit Steakhouse Pommes oder Kroketten sowie einen Beilagen-Salat	
Veganes Schnitzel Wiener Art	19,90
Mit Steakhouse Pommes oder Kroketten sowie einen Beilagen-Salat	

Auf Wunsch Ketchup, Mayonnaise oder vegane Mayonnaise inklusive
Mit Süßkartoffel = 2 Euro Aufpreis

Unsere Saucen-Auswahl

Rahmsauce	3,00	Pfefferkorn-Rahmsauce	3,50
Champignon-Rahmsauce	4,00	Paprika-Sauce	3,50
Sauce Hollandaise	3,50	Sauce Bearnaise	3,50

Pasta & Co

Tagliatelle a la Tomata Fruchtige Tomatensauce mit Basilikum	11,90
Tagliatelle a la Bolognese Fruchtige Tomatensauce mit Rinderhackfleisch	12,90
Tagliatelle Lachs Spinat Lachs-Sahnesauce, Lachs & Spinat	15,90
Tagliatelle Schrimps Weißwein Sahnesauce, Schrimps	15,90
Tagliatelle Curry Hähnchen Curry Sahnesauce, Hähnchen, Ananas	14,90
Tagliatelle veganes Pesto	14,90
Kartoffel-Gratin (vegetarisch) Kartoffel mit würziger Sahnesauce mit Käse überbacken	13,90

Waffel XXL (ca. 18 cm, gefüllte Waffel)

Puderzucker	10,90	Milka-Schokolade	10,90
Kinderschokolade	11,90	Lotus Crumble	11,90
Kirschkompott	12,90	Käse	12,90
Käse Schinken	13,50	Mozzarella	12,90
Tomate Mozzarella	13,50	Käse Thunfisch	13,90

Waffel zum Dessert (normale Größe)

Puderzucker	6,50	Schokoladencreme	6,90
Karamellcreme	6,90	Banane & Nutella	7,90
Grütze & Eis	8,90	FrISChe Saisonfrüchte	8,50

Bananenbrot

(ALLE unsere Bananenbrote sind vegan & laktosefrei)

Natur 4,50 EUR
Mit Sahne / veganer Sahne

Alle anderen Sorten 5,50 EUR
Mit Sahne / veganer Sahne

Alle unsere Sorten befinden sich in der Kuchen-Vitrine bzw. stehen auf der Vitrinen-Tafel

Dessertauswahl

Tiramisu 7,50

Erdbeere-Himbeere Tiramisu im Glas 6,90
püriert mit Mascarponecreme

**Ital. Kokos-, Limoncello
oder Pistazien Eis** 5,90
Mit Karamell-Creme & Nüsse ,Zitrone

Spanischer Käsekuchen 7,90
Mit Erdbeeren und Vanillecreme verfeinert

Vanille-Eis (3 Kugeln) 5,90
Mit Erdbeer-Sauce und Schokoraspel

Lotus-Effekt im Glas (Auf Wunsch in vegan) 6,50
Vanillecreme mit Lotus-Crumble und Kirschkompott

Lust auf leckeren Kuchen?

Unsere Kuchen wechseln regelmäßig. Diese befinden sich in der Kuchen-Vitrine. Oder Sie fragen einfach unser Serviceteam.

Genießen Sie den leckeren Kuchen mit einer Tasse Kaffee aus dem Hause
Costa Café



... Unser Frühstücksbuffet ...

Der besonderen Art

Freue dich auf...

Frische Brötchen, Croissants & Brot vom Bäcker.

Hausgemachte Marmelade (mtl. wechselnd)

Verschiedene Wurst- & Käsesorten

Frisches Obst & Gemüse

Joghurt und Cerealien

Unendlich viel Filterkaffee, Tee & Kakao

Butter & Frischkäse

Nutella

Frisches Rührei oder gekochtes Ei

Mozzarella

einen Orangensaft

sowie andere kl. Überraschungen

Unser Ziel?

Ein entspanntes Gemeinsam mit Familie & Freunden ohne Stress & Ärger.

Da wir unser Frühstücksbuffet „nur“ mit Reservierung anbieten, gibt es „kein“ Gästestress, kein Stühlerücken für andere Gäste usw.

Du hast „keine“ Warteschlange am Buffet oder leere Platten! Denn du hast dein „eigenes“ Buffet am Tisch und füllen auf Wunsch alles nach/auf!

Frühstücksbuffet „All you can eat“	(Auf Wunsch komplett in Vegan = +1,60 Euro)	22,90
Inkl. Filterkaffee, Tee & Kakao		
Frühstücksbuffet „All you can eat“ Kinder	pro Lebensjahr (7-17 Jahre)	1,20
Frühstücksbuffet Kleinkinder	Bis 6 Jahre	Kostenlos
Aufpreis Lachs	3,50 / Portion	

Einfaches Frühstück

Frühstücksteller	(Auf Wunsch auch in Vegan = +1,00 Euro)	15,50
Brötchen, Brot, Butter, Wurst & Käse, Marmelade, Rührei, Obst & Gemüse sowie eine Tasse Filterkaffee/Tee		
Starter Frühstück	(Auf Wunsch auch in Vegan = +1,00 Euro)	7,90
2 halbe belegte Brötchen nach Wahl & eine Tasse Kaffee, Kakao oder Tee		
Rührei Frühstück	(Auf Wunsch auch in Vegan = +1,00 Euro)	8,90
4 Eier, 1 Brötchen, 1 Brot, dazu Gurke & Tomate.		
Avo-Lachs Stulle		9,50
Geröstete Roggen-Stulle mit hausgemachter Guacamole-Creme, Lachs, Ei & Kresse		
Feta Humus Stulle	(Auf Wunsch auch in Vegan = ohne Aufpreis)	9,50
Geröstete Roggenstulle mit hausgemachter Humus-Creme, Avocado-Scheiben, Feta, Granatapfelkerne & Kresse		
Pancake Frühstück		8,90
Pancake mit Apfel, dazu extra Nutella, frische Beeren sowie Puderzucker		

**Sie benötigen einen Feier- oder Tagungsraum?
Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.**

Flammkuchen Manufaktur – Uhlandstr.38 – 40237 Düsseldorf

Tel.: 0211/6887 3568

www.flammkuchenmanufaktur.com

Öffnungszeiten sind wie folgt:

Montag – Samstag 14:00 – 22:00

Sonntag 13:00 – 20:00

**Frühstückzeiten am Sonntag
10 – 13**

***Reservierung erwünscht
(Küche schließt 30 min vor Ladenschluss)**

Allergeninformation:

**Schriftliche Informationen zu unseren Produkten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage.**