



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	
Himbeer-Rosmarin	4,90		
Himbeeren, Rosmarin, Limette, Zitrone, Minze,			
Eistee	4,90		
Zitrone oder Pfirsich. Mit Früchten			

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	20,90		
Sekt Morio-Muskat halbtrocken Traditionelle Flaschengärung	0,75l	20,90		
Aperol Spritz	0,2l	6,90		
White Peach Spritz	0,2l	6,90		
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	6,90		
Gin Tonic		6,90		

Killepitsch Kräuterlikör	2cl	3,00		
Schmittmann Kräuterlikör	2cl	3,00		
Schmittmann 1818 Gin	2cl	3,00		
Schmittmann Doppelkorn	2cl	3,00		

Krumme Kirschlikör	2cl	3,00		
Schmittmann Kaffeeликör	2cl	3,00		

Edle Destillate und Liköre aus dem Hause O`Donnell Moonshine Verschiedene leckere Sorten Einzigartig in Düsseldorf

2cl **3,00**



Heiße Getränke

Café Creme 3,20
Espresso Single 2,70
Espresso Macchiato Single 2,90
Cappuccino 3,50
Café Latte 4,50

Chai Latte 4,50

Chai Latte Chocolate 4,90
Chai Latte plus Schokosirup

Matcha Latte 4,50
Das Original aus Japan

Frischer Zitronen Schub 4,50
Frische Zitronen, Ingwer, Minze

Espresso Doppio 3,60
Espresso Macchiato Doppio 3,90

Latte Macchiato 4,50

Dirty Chai Latte 4,90
Chai Latte plus Espresso

Hot Chocolate 3,90
Mit Schokosirup am Glas

Tee versch. Sorten 3,20

Frischer Orangen Schub 4,50
Orangen, Ingwer, Minze

Unsere Weinkarte

Von der Premium Winzerei „Wiesenmühle“

Weißwein

Grauburgunder Feinfruchtig, Kraftvoller Körper	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Chardonnay Elegant, Charaktervoll, Feine Fruchtnote	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Riesling Frische Frucht trifft knackige Mineralität. Purer Riesling Genuss	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Riesling & Burgunder	süßlich	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50

Roséwein

Dornfelder	Lieblich	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Cuvée Rose	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50

Rotwein

Cuvée Mia Feine Aromatik mit kräftigen Tanninen	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Cuvée Bobby Merlot Couple, Dunkle Fruchtnote	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
St. Laurent Dezent feine Fruchtnote, leichter Genuss	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Dornfelder Rot	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50

Alkoholfrei

Cuvée Rose Alkoholfrei Entalkoholisierter Wein	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Sekt	Trocken	0,2l	6,50	Flasche	0,75l	19,50
Winzer Traubensaft Rot		0,2l	4,50	Flasche	0,75l	14,90

Vorspeisen

Baguette hoch drei Brot mit dreierlei Dips	8,90
Bruschetta Home Style Gewürfelte Tomaten auf geröstetes französisches Brot. Mit Zwiebeln, Rucola sowie einen Hauch Teriyaki verfeinert.	9,50
Kleiner Salat der Saison Frischer Salat-Mix mit Paprika, Datteltomaten, Gurke, Lauchzwiebel, Mais und hausgemachter Zitronen-Vinaigrette	8,90

Köstliche Suppen

Tomatencremesuppe Mit Tomatenstückchen, Basilikum & ein Schuss Sahne verfeinert. Dazu reichen wir französisches Landbrot	8,50
Wechselnde Tagessuppen Unsere Tagessuppe steht entweder auf unserer Tagestafel oder erhalten Auskunft beim Personal.	7,90

Leckeres für den kleinen Hunger

Frische Steakhouse-Pommes (Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise) Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch	5,90
Süßkartoffel-Pommes (Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise) Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch	7,90
Chilli-Cheese Fries (gut pikant/scharf) (Mit Süßkartoffel-Pommes = Aufpreis 2,00 Euro) Frische Steakhouse-Pommes mit Rinderhackfleisch, Frühlingszwiebeln und Chilli-Cheese Creme	9,50
Frikandel-Menü Spezial 2 Frikandel mit Steakhouse-Pommes, Ketchup, Mayonnaise & roten Zwiebeln	13,50
Münchener Kartoffelsalat hausgemacht In Essig & Öl. Verfeinert mit gewürfelten Intense-Tomaten und Gurken. Dazu reichen wir französisches Brot.	7,90
Frische Reibekuchen 3 Reibekuchen aus frischen Kartoffeln. Dazu reichen wir Apfelmus oder Zuckerrübensirup	7,90
Reibekuchen mit Champignon gebratene Champignon & Rucola als Topping	13,90
Reibekuchen mit Lachs Lachs und Rucola. Dazu reichen wir Kartoffelcreme zum Dippen	15,90
Hähnchenspieß auf Salat 2 marinierte Hähnchenspieße auf Salat mit Datteltomaten, Gurke, Paprika, Lauchzwiebeln sowie Kidneybohnen & Mais. Dazu reichen wir unser hausgemachtes Mango-Chili Dressing sowie Erdnuss-Dip und Brot	13,50
Lamm-Spieß auf Salat 5 kleine Lamm-Spieße auf Mix-Salat inkl. Datteltomaten, Gurke, Paprika, Lauchzwiebeln sowie unser hausgemachtes Mango-Chili Dressing. Dazu reichen wir Brot	16,90

Unsere Salat-Bar

Basis-Salat inkl. hausgemachtes Dressing

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

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

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	17,90 / 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 (auch in vegetarisch/vegan erhältlich)	18,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Käse, Lauchzwiebel, Jalapeños & Chilli-Cheese Creme	
12. Räucherlachs	17,90 / 14,90
Flammkuchencreme, Räucherlachs & Rucola	
13. Räucherlachs-Spinat	18,50 / 14,50
Flammkuchencreme, Blattspinat, Räucherlachs & Knoblauchöl	
14. Thunfisch-Spinat	18,90 / 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	18,50 / 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	18,50 / 14,90
Flammkuchencreme, spanische Käsemischung, Spanische 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	18,50 / 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	20,90 / 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 & veganer Speck	
55. Unser Klassiker gratiniert	17,90 / 13,90
Flammkuchencreme, Käse, rote Zwiebeln & veganer 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. Lotus Effekt	16,90 / 13,90
Süße Vanillecreme, Lotus-Keks Crumble & Kirschkompott	
67. Tropical Island	16,90 / 13,90
Süße Flammkuchencreme, Kiwi, Ananas, Kokosraspel & pürierte Mango	
68. Kinderriegel	14,90 / 11,90
Süße Flammkuchencreme, Kinderriegel	



Sri Lanka lässt grüßen

Buntes Gemüse in Sri Lanka Curry Kokos Creme (Vegan)	17,90
Gebratenes Gemüse in Curry-Kokos Creme. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Teriyaki Hähnchen mit Gemüse (Auf Wunsch in Vegan mit Tofu)	19,90
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)	19,90
Gebratene Shrimps mit Gemüse & Lauchzwiebeln in Sri Lanka Erdnuss-Creme. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot	
Fruchtiges Tomaten-Hähnchen Masala	19,90
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in fruchtiger Sri Lanka Tomaten-Masala Sauce. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Gebratenes Hähnchen in würziger Tandoori Sauce	19,90
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in feinwürziger Sri Lanka Tandoori Sauce. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot	

.

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)	17,90
Burger Patty ca 180g	
Veganer Burger	18,90
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

Brioche. Verfeinert werden unsere Burger mit Salat oder Rucola, frischen Gurken, 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
Champignon-Rahmsauce

Sauce Bearnaise
Sauce Hollandaise

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 Coffee**



... 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:

Dienstag - Samstag 16:00 – 22:00

Sonntag & Montag RUHETAG

Frühstücksbuffet ab 15 P. am Sonntag, nur mit vorheriger Reservierung

Allergeninformation:

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