



FLAMMKUCHEN MANUFAKTUR

Café & Restaurant

Gekühlte Getränke

Coca-Cola	0,2l Flasche	3,-	Coca-Cola Zero	0,2l Flasche	3,-
Fanta Orange	0,2l Flasche	3,-	Mezzo Mix	0,2l Flasche	3,-
Sprite	0,2l Flasche	3,-			
Apfelschorle Naturtrüb	0,25l Flasche	3,-			
Rhabarber Schorle	0,25l Flasche	3,-			
Taunus Quelle medium	0,25l Flasche	3,-	Als 0,75l Flasche		7,-
Taunus Quelle Still	0,25l Flasche	3,-	Als 0,75l Flasche		7,-
Schweppes Ginger Ale	0,2l Flasche	3,-			
Schweppes Bitter Lemon	0,2l Flasche	3,-			
Schweppes Tonic Water	0,2l Flasche	3,-			
Schweppes Wild Berry	0,2l Flasche	3,-			
Schweppes White Peach	0,2l Flasche	3,-			
Schweppes Pomegranate	0,2l Flasche	3,-			
Red Bull Energy	0,25l Dose	4,-			

Homemade cool Specials

Maracuja Limette	5,-	Granatapfel Ingwer	5,-
Maracuja- & Limettensaft, Ginger Ale, Limetten und frische Minze		Granatapfel- & Limettensaft, Granatapfelkerne, Ginger Ale und frische Minze	
Holunderbrise	4,-	Wilde Beere	5,-
Zitrone, Holundersirup, Soda & frische Minze		Erdbeersirup, Wild Berry, Limette, Waldfrüchte, Minze	
Himbeer-Rosmarin	5,-		
Himbeeren, Rosmarin, Limette, Zitrone, Minze,			
Eistee	4,-		
Zitrone oder Pfirsich.			

Alkoholische Getränke

Veltins Pils vom Fass	0,2l	3,-	0,4l	5,-
Veltins Radler vom Fass	0,2l	3,-	0,4l	5,-
Bolten Alt vom Fass	0,2l	3,-	0,4l	5,-
Bolten Alt Krefelder	0,2l	3,-	0,4l	5,-
Veltins Pils Alkoholfrei	0,33l	4,-		
Maisels Weizen	0,5l	5,-		
Maisels Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,-		
Pülleken Helles	0,33l	4,-		
Sekt Piccolo	0,2l	7,-		
Traditionelle Flaschengärung				
Sekt Brut trocken	0,75l	19,-		
Sekt Morio-Muskat halbtrocken	0,75l	19,-		
Traditionelle Flaschengärung				
Aperol Spritz	0,2l	7,-		
White Peach Spritz	0,2l	7,-		
Lillet	0,2l	7,-		
Wild Berry oder Peach				
Gin Tonic		7,-		

Killepitsch Kräuterlikör	2cl	3,-	Krumme Kirschlikör	2cl	3,-
Schmittmann Kräuterlikör	2cl	3,-	Schmittmann Kaffeelikör	2cl	3,-
Schmittmann 1818 Gin	2cl	3,-			
Schmittmann Doppelkorn	2cl	3,-			

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

2cl **3,-**



Heiße Getränke

Café Creme	3,-		
Espresso Single	3,-	Espresso Doppio	4,-
Espresso Macchiato Single	3,-	Espresso Macchiato Doppio	4,-
Cappuccino	4,-		
Café Latte	4,-	Latte Macchiato	4,-
Chai Latte	4,-	Dirty Chai Latte	5,-
Chai Latte Chocolate	5,-	Chai Latte plus Espresso	
Chai Latte plus Schokosirup		Hot Chocolate	4,-
Matcha Latte	5,-	Mit Schokosirup am Glas	
Das Original aus Japan		Tee versch. Sorten	3,-
Frischer Zitronen Schub	4,-	Frischer Orangen Schub	4,-
Frische Zitronen, Ingwer, Minze		Orangen, Ingwer, Minze	



Unsere Weinkarte

Von der Premium Winzerei „Wiesenmühle“

Weißwein

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

Roséwein

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

Rotwein

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

Alkoholfrei

Cuvée Rose Alkoholfrei Entalkoholierter Wein	Trocken	0,2l	6,-	Flasche	0,75l	19,-
Sekt	Trocken	0,2l	6,-	Flasche	0,75l	19,-

Vorspeisen

Baguette hoch drei 7,-
Brot mit dreierlei Dips

Bruschetta Home Style 8,-
Gewürfelte Tomaten auf geröstetes französisches Brot. Mit Zwiebeln, Rucola sowie einen Hauch Teriyaki verfeinert.

Kleiner Salat der Saison 8,-
Frischer Salat-Mix mit Paprika, Datteltomaten, Gurke, Lauchzwiebel, Mais und hausgemachter Zitronen-Vinaigrette

Suppen

Tomatencremesuppe 6,-
Mit Tomatenstückchen, Basilikum & ein Schuss Sahne verfeinert. Dazu reichen wir französisches Landbrot

Wechselnde Tagessuppen 6,-
Unsere Tagessuppe steht entweder auf unserer Tagesstafel oder erhalten Auskunft beim Personal.

Leckeres für den kleinen Hunger

Frische Steakhouse-Pommes (Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise) 5,-
Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch

Süßkartoffel-Pommes (Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise) 7,-
Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch

Chilli-Cheese Fries (gut pikant/scharf) (Mit Süßkartoffel-Pommes = Aufpreis 2,00 Euro) 8,-
Frische Steakhouse-Pommes mit Rinderhackfleisch, Frühlingszwiebeln und Chilli-Cheese Creme

Frikandel-Menü Spezial 11,-
2 Frikandel mit Steakhouse-Pommes, Ketchup, Mayonnaise & roten Zwiebeln

Frische Reibekuchen 7,-
3 Reibekuchen aus frischen Kartoffeln. Dazu reichen wir Apfelmus oder Zuckerrübensorup

Reibekuchen mit Champignon 9,-
gebratene Champignon & Rucola als Topping

Reibekuchen mit Lachs 11,-
Lachs und Rucola. Dazu reichen wir Kartoffelcreme zum Dippen

Unsere Salat-Bar

Basis-Salat inkl. hausgemachtes Dressing

7,-

Ein Mix aus Eisbergsalat, Lollo-Rosso, Friséosalat, Radicchio, Batavia-Salat & roter Mangold

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

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“

(ab 2 Personen)

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 Jahren 14 Jahren	25,-
All you can eat Kinder	7 bis 13 Jahren pro Lebensjahr	1,-
All you can eat Kleinkinder	bis 6 Jahren	Kostenlos

Das Essen gilt als beendet, wenn mehr als ein Viertel der Flammkuchen übrigbleiben.

Herzhafte Flammkuchen

Normal ca. 40x30 / Petit ca. 20x15

Normal / Petite

01. Der Klassiker Elsässer Art	12,- / 8,-
Flammkuchencreme, Speck & rote Zwiebeln	
02. Der Klassiker gratiniert	13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Käse, Zwiebeln & Speck	
03. Champignons-Speck	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Käse, Champignons & Speck	
04. Paprika-Schinken	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & gekochter Schinken	
05. Hawaii	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Käse, Ananas & gekochter Schinken	
06. Camembert	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Camembert & Speck	
07. Serrano	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Grana Padano, Serrano Schinken & Rucola	
08. Mediterran	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Grana Padano, Lauchzwiebel, gekochter Schinken & Rucola	
09. Hähnchen	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Feta-Käse, gebratene Hähnchenbrust & hausgemachte asiatische Aioli Creme	
10. Trüffel	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Grana Padano, geröstete Walnüsse, Trüffelöl & Rucola	
11. Chilli-Cheese (auch in vegetarisch/vegan erhältlich)	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Käse, Lauchzwiebel, Jalapeños & Chili-Cheese Creme	
12. Räucherlachs	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Räucherlachs & Rucola	
13. Räucherlachs-Spinat	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Blattspinat, Räucherlachs & Knoblauchöl	
14. Thunfisch-Spinat	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Blattspinat, Käse, Thunfisch & rote Zwiebeln	
15. Shrimps	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, frische gehackte Kräuter, Shrimps, Rucola & hausgemachte Mango-Chili-Creme	
16. Teriyaki Chicken	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Hähnchenbrust, Lauchzwiebel & hausgemachte Teriyaki-Creme	

17. Chicken Pesto	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Hähnchen, Tomaten, Frühzwiebel, Genovese Pesto	
18. Spanien – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, spanische Käsemischung, Spanische Salami, Paprika, rote Zwiebeln & einer hausgemachten fruchtigen Piri Piri Creme	
19. Türkei – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, türkischer Feta, Sucuk, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Knoblauch-Creme	
20. Mexiko – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Tex-Mex Käse, Chorizo-Wurst, Paprika, rote Zwiebeln & Kidneybohnen	
21. Indian – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Käse, Hähnchenbrust, Ananas, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Curry-Creme	
22. Griechenland – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Feta, Hackfleisch, Lauchzwiebel, Oliven & einer hausgemachten fruchtigen Piri Piri Creme	
23. Thailand – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Käse, Hähnchenbrust, Paprika, Lauchzwiebel, Mungbohnen-Sprossen & einer hausgemachten Erdnuss-Creme	
24. Irland – Style	18,- / 14,-
Flammkuchencreme, irischer Cheddar, Kartoffeln, irisches Wiesenlamm & Lauchzwiebel	

Flammkuchen a la Rouge

25. Italy Rouge	14,- / 10,-
Tomatencreme, Käse & Geflügelsalami	
26. Champignon Spinat	14,- / 10,-
Tomatencreme, Käse, Spinat & Champignons	
27. Mexican Rouge	17,- / 13,-
Tomatencreme, Rinderhackfleisch, Käse, Paprika, Kidneybohnen, rote Zwiebeln & Jalapeños	
28. Chicken Rouge	16,- / 12,-
Tomatencreme, Käse, Hähnchenbrust & Lauchzwiebel	
29. Vegetables	16,- / 12,-
Tomatencreme, Käse, Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika & rote Zwiebeln	
30. Thunfisch Mediterran	17,- / 13,-
Tomatencreme, Thunfisch, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven & Knoblauchöl	

Vegetarische Flammkuchen

31. Spinat	12,- / 8,-
Flammkuchencreme, Spinat & Knoblauchöl	
32. Lauch-Käse	13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Käse & Lauchzwiebel	
33. Paprika	13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & rote Zwiebeln	
34. Camembert	13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Camembert & Preiselbeeren	
35. Mozzarella Pesto	13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Mozzarella, Genovese Pesto & Rucola	
36. Tomate Mozzarella	13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Mozzarellakugeln & Rucola	
37. Pomme de Terre	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & Kartoffeln	
38. Feta Spinat	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Spinat, Feta & Knoblauchöl	

39. Ziegenkäse Birne	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Ziegenkäse, Birne, Walnüsse, Honig & Rucola	
40. Potato Trüffel	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Käse, Kartoffeln, Lauchzwiebeln & einer hausgemachten Trüffelcreme	
41. Thailand – Style	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, Lauchzwiebeln, Mungbohnen-Sprossen & einer hausgemachten Erdnuss-Creme	
42. Frankreich – Style	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Käse, Aubergine, Zucchini, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise	
43. Ziegenkäse Feige	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Ziegenkäse, Feigen, Lauchzwiebeln & Honig	

Vegane Flammkuchen

44. Spinat	14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Blattspinat & Knoblauchöl	
45. Feta Spinat	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Blattspinat, Feta & Knoblauchöl	
46. Tomate Rucola Pesto	15,- / 11,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, veganes Pesto & Rucola	
47. Champignon	15,- / 11,-
Flammkuchencreme, Champignons & Lauchzwiebel	
48. Kartoffel Paprika	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, Kartoffeln & Knoblauchöl	
49. Kartoffel Champignon	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Kartoffeln & Knoblauchöl	
50. Curry Ananas	15,- / 11,-
Flammkuchencreme, Käse, Ananas, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Curry-Creme	
51. Mango Chili Spezial	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, Champignons, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Mango-Chili Creme	
52. Teriyaki Spezial	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Paprika, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Teriyaki-Creme	
53. Tofu	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Käse, rote Zwiebeln & geräucherter Tofu	
54. Unser Klassiker Elsässer Art	15,- / 11,-
Flammkuchencreme, rote Zwiebeln & veganer Speck	
55. Unser Klassiker gratiniert	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, rote Zwiebeln & veganer Speck	
56. Peanut Spezial	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Paprika, Frühlingszwiebeln, Mungbohnen-Sprossen & einer hausgemachten Erdnuss-Creme	
57. Trüffel Spezial	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Paprika, Kartoffeln & einer hausgemachten Trüffel-Creme	
58. Hot Tofu	16,- / 12,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika, geräucherter Tofu & Jalapeños	
59. Shrimps	17,- / 13,-
Flammkuchencreme, frische gehackte Kräuter, Shrimps, Rucola & hausgemachte Mango-Chili Creme	

Süße Flammkuchen

(Flammkuchen teilweise auch in vegan erhältlich)

60. Apfel Zimt Süße Flammkuchencreme, Apfel, Zimt & Zucker	13,- / 9,-
61. Himbeere Schoko Süße Flammkuchencreme, Himbeeren, Schokosauce	14,- / 10,-
62. Banane Schoko Süße Flammkuchencreme, Banane & braune Schokoraspel	13,- / 9,-
63. Erdbeer-Schoko Traum Süße Flammkuchencreme, frische Erdbeeren & Schokosauce	14,- / 10,-
64. Apfel Calvados Süße Flammkuchencreme, Apfel, Zimt & Zucker sowie Calvados flambiert	14,- / 10,-
65. Beerentraum Süße Flammkuchencreme, Heidelbeeren, Himbeeren (oder regionale Früchte bei Saison)	14,- / 10,-
66. Lotus Effekt Süße Vanillecreme, Lotus-Keks Crumble & Kirschkompost	13,- / 9,-
67. Feige Apfel Süße Flammkuchencreme, Apfel, Feige, Zimt	14,- / 10,-
68. Kinderriegel Süße Flammkuchencreme, Kinderriegel	13,- / 9,-



Sri Lanka lässt Grüßen

Buntes Gemüse in Sri Lanka Curry Kokos Creme	(Vegan)	15,-
Gebratenes Gemüse in Curry-Kokos Creme. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot		
Teriyaki Hähnchen mit Gemüse	(Auf Wunsch in Vegan mit Tofu)	16,-
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)	16,-
Gebratene Shrimps mit Gemüse & Lauchzwiebeln in Sri Lanka Erdnuss-Creme. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot		
Fruchtiges Tomaten-Hähnchen Masala		16,-
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in fruchtiger Sri Lanka Tomaten-Masala Sauce. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot		
Gebratenes Hähnchen in würziger Tandoori Sauce		16,-
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in feinwürziger Sri Lanka Tandoori Sauce. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot		

Unsere Premium-Burger

Unsere Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert. Ketchup oder Mayonnaise inkl.

Simmentaler Premium Burger (Rind)	(Double-Version = 6,00 Euro Aufpreis)	16,-
Burger Patty ca 180g		
Veganer Burger		18,-
Vegane Burger Pattys (ca. 115g/Patty) auf Sojabasis		
Gemüse Burger		15,-
Gemüse Frikadelle (ca. 80 g Rohgewicht)		

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

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

Schnitzel Wiener Art	15,-
Mit Steakhouse Pommes oder Kroketten sowie einen Beilagen-Salat	
Geflügelschnitzel Wiener Art	17,-
Mit Steakhouse Pommes oder Kroketten sowie einen Beilagen-Salat	
Veganes Schnitzel Wiener Art	17,-
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
Sauce Bearnaise
Champignon-Rahmsauce
Sauce Hollandaise

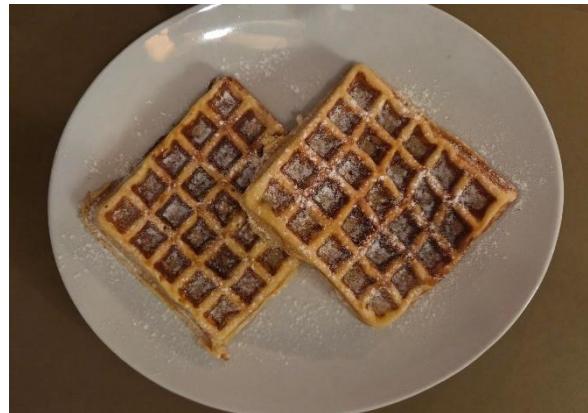


Waffel XXL (ca. 18 cm, gefüllte Waffel)

Puderzucker	9,-	Milka-Schokolade	10,-
Kinderschokolade	10,-	Lotus Crumble	10,-
Kirschkompost	11,-	Käse	11,-
Käse Schinken	12,-	Mozzarella	11,-
Tomate Mozzarella	12,-	Käse Thunfisch	12,-

Waffel

Puderzucker	6,-
Schokoladencreme	6,-
Karamellcreme	6,-
Banane & Nutella	7,-
Grütze & Eis	8,-
Frische Saisonfrüchte	8,-



Dessertauswahl

Tiramisu	4,-	Tagesdessert	5,-
Ital. Kokos-, Limoncello oder Pistazien Eis	5,-	Das Servicepersonal gibt ihn gerne weiter Informationen	
Mit Karamell-Creme, Zitrone oder Nüsse			
Vanille-Eis (3 Kugeln)	5,-		
Auswahl Sauce			
Erdbeere, Schoko oder Karamell			

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

Verschiedene Wurst- & Käsesorten

Frisches Obst & Gemüse

Butter & Frischkäse

Nutella

Frisches Rührei oder gekochtes Ei

Mozzarella

Unser Ziel?

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

Da wir unser Frühstücksbuffet „nur“ mit Reservierung anbieten, gibt es „kein“ Gätestress, 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 = +2,- Euro) **15,-**

Frühstücksbuffet „All you can eat“ Kinder pro Lebensjahr (7-13 Jahre) **1,-**

Frühstücksbuffet Kleinkinder Bis 6 Jahre **Kostenlos**

Aufpreis Lachs **3,- / Portion**

Einfaches Frühstück

Frühstücksteller (Auf Wunsch auch in Vegan = +1,00 Euro) **12,-**

Brötchen, Brot, Butter, Wurst & Käse, Marmelade, Rührei, Obst & Gemüse sowie eine Tasse Filterkaffee/Tee

Starter Frühstück (Auf Wunsch auch in Vegan = +1,00 Euro) **6,-**

2 halbe belegte Brötchen nach Wahl & eine Tasse Kaffee, Kakao oder Tee

Rührei Frühstück (Auf Wunsch auch in Vegan = +1,00 Euro) **7,-**

4 Eier, 1 Brötchen, 1 Brot, dazu Gurke & Tomate.

Avo-Lachs Stulle **8,-**

Geröstete Roggen-Stulle mit hausgemachter Guacamole-Creme, Lachs, Ei & Kresse

Feta Humus Stulle (Auf Wunsch auch in Vegan = ohne Aufpreis) **8,-**

Geröstete Roggenstulle mit hausgemachter Humus-Creme, Avocado-Scheiben, Feta, Granatapfelkerne & Kresse

Pancake Frühstück **7,-**

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

Frühstücksbuffet sind an folgenden Terminen möglich

2026

10.Januar

7.Februar

14.März

11.April

9.Mai

10 – 14 Uhr

Weitere Termine folgen!

(Termine werden auf der Homepage regelmäßig aktualisiert)

Nur unter vorheriger Reservierung ist das Frühstückbuffet möglich

Allergeninformation:

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