



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	4,-			
Rhabarber Schorle	0,25l Flasche	4,-			
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,-**

Schmittmann Kräuterlikör 2cl **3,-**

Schmittmann 1818 Gin 2cl **3,-**

Schmittmann Doppelkorn 2cl **3,-**

Krumme Kirschlikör 2cl **3,-**

Schmittmann Kaffeelikör 2cl **3,-**

Edle Destillate und Liköre aus dem Hause

O`Donnell 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 plus Espresso	
Chai Latte Chocolate	5,-	Hot Chocolate	4,-
Chai Latte plus Schokosirup		Mit Schokosirup am Glas	
Matcha Latte	5,-	Tee versch. Sorten	3,-
Das Original aus Japan			
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,-
Cuvée Rose Alkoholfrei	Trocken	0,2l	6,-	Flasche	0,75l	19,-

Rotwein

Merlot 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,-

Sekt

Sekt				Flasche	0,2l	7,-
Sekt Alkoholfrei				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 Tagestafel oder erhalten Auskunft beim Personal.	

Leckerer für den kleinen Hunger

Frische Steakhouse-Pommes (Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise)	6,-
Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch	
Süßkartoffel-Pommes (Auf Wunsch mit veganer Mayonnaise)	8,-
Inklusive Ketchup oder Mayonnaise. Beides geht auch	
Chilli-Cheese Fries (gut pikant/scharf) (Mit Süßkartoffel-Pommes = Aufpreis 2,00 Euro)	9,-
Frische Steakhouse-Pommes mit Rinderhackfleisch, Frühlingszwiebeln und Chilli-Cheese Creme	
Frikandel-Menü Spezial	12,-
2 Frikandel mit Steakhouse-Pommes, Ketchup, Mayonnaise & roten Zwiebeln	
Frische Reibekuchen	8,-
3 Reibekuchen aus frischen Kartoffeln. Dazu reichen wir Apfelmus oder Zuckerrübensirup	
Reibekuchen mit Champignon	10,-
gebratene Champignon & Rucola als Topping	
Reibekuchen mit Lachs	12,-
Lachs und Rucola. Dazu reichen wir Kartoffelcreme zum Dippen	

Unsere Salat-Bar

Basis-Salat inkl. hausgemachtes Dressing

8,-

Ein Mix aus Eisbergsalat, Lollo-Rosso, Friséesalat, 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	27,-
All you can eat Kinder	7 bis 13 Jahren pro Lebensjahr	1,50,-
All you can eat Kleinkinder	bis 6 Jahren	Kostenlos

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

<u>Herzhafte Flammkuchen</u>	Normal ca. 40x30 / Petit ca. 20x15	Normal / Petite
01. Der Klassiker Elsässer Art Flammkuchencreme, Speck & rote Zwiebeln		13,- / 9,-
02. Der Klassiker gratiniert Flammkuchencreme, Käse, Zwiebeln & Speck		14,- / 10,-
03. Champignons-Speck Flammkuchencreme, Käse, Champignons & Speck		15,- / 11,-
04. Paprika-Schinken Flammkuchencreme, Käse, Paprika & gekochter Schinken		15,- / 11,-
05. Hawaii Flammkuchencreme, Käse, Ananas & gekochter Schinken		15,- / 11,-
06. Camembert Flammkuchencreme, Camembert & Speck		15,- / 11,-
07. Serrano Flammkuchencreme, Grana Padano, Serrano Schinken & Rucola		17,- / 13,-
08. Mediterran Flammkuchencreme, Datteltomaten, Grana Padano, Lauchzwiebel, gekochter Schinken & Rucola		17,- / 13,-
09. Hähnchen Flammkuchencreme, Datteltomaten, Feta-Käse, gebratene Hähnchenbrust & hausgemachte asiatische Aioli Creme		17,- / 13,-
10. Trüffel Flammkuchencreme, Grana Padano, geröstete Walnüsse, Trüffelöl & Rucola		17,- / 13,-
11. Chilli-Cheese (auch in vegetarisch/vegan erhältlich) Flammkuchencreme, Rinderhackfleisch, Käse, Lauchzwiebel, Jalapeños & Chili-Cheese Creme		18,- / 14,-
12. Räucherlachs Flammkuchencreme, Räucherlachs & Rucola		17,- / 13,-
13. Räucherlachs-Spinat Flammkuchencreme, Blattspinat, Räucherlachs & Knoblauchöl		18,- / 14,-
14. Thunfisch-Spinat Flammkuchencreme, Blattspinat, Käse, Thunfisch & rote Zwiebeln		18,- / 14,-
15. Shrimps		18,- / 14,-

Flammkuchencreme, frische gehackte Kräuter, Shrimps, Rucola & hausgemachte Mango-Chili-Creme

- 16. Teriyaki Chicken** 18,- / 14,-
Flammkuchencreme, Käse, Champignons, Hähnchenbrust, Lauchzwiebel & hausgemachte Teriyaki-Creme
- 17. Chicken Pesto** 17,- / 13,-
Flammkuchencreme, Hähnchen, Tomaten, Frühzwiebel, Genovese Pesto
- 18. Spanien – Style** 18,- / 14,-
Flammkuchencreme, spanische Käsemischung, Spanische Salami, Paprika, rote Zwiebeln & einer hausgemachten fruchtigen Piri Piri Creme
- 19. Türkei – Style** 18,- / 14,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, türkischer Feta, Sucuk, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Knoblauch-Creme
- 20. Mexiko – Style** 18,- / 14,-
Flammkuchencreme, Tex-Mex Käse, Chorizo-Wurst, Paprika, rote Zwiebeln & Kidneybohnen
- 21. Indian – Style** 18,- / 14,-
Flammkuchencreme, Käse, Hähnchenbrust, Ananas, Lauchzwiebel & einer hausgemachten Curry-Creme
- 22. Griechenland – Style** 18,- / 14,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Feta, Hackfleisch, Lauchzwiebel, Oliven & einer hausgemachten fruchtigen Piri Piri Creme
- 23. Thailand – Style** 18,- / 14,-
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** 15,- / 11,-
Tomatencreme, Käse & Geflügelsalami
- 26. Champignon Spinat** 15,- / 11,-
Tomatencreme, Käse, Spinat & Champignons
- 27. Mexican Rouge** 18,- / 14,-
Tomatencreme, Rinderhackfleisch, Käse, Paprika, Kidneybohnen, rote Zwiebeln & Jalapeños
- 28. Chicken Rouge** 17,- / 13,-
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** 13,- / 9,-
Flammkuchencreme, Spinat & Knoblauchöl
- 32. Lauch-Käse** 14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Käse & Lauchzwiebel
- 33. Paprika** 14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Käse, Paprika & rote Zwiebeln
- 34. Camembert** 14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Camembert & Preiselbeeren
- 35. Mozzarella Pesto** 14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Mozzarella, Genovese Pesto & Rucola
- 36. Tomate Mozzarella** 14,- / 10,-
Flammkuchencreme, Datteltomaten, Mozzarellakugeln & Rucola
- 37. Pomme de Terre** 15,- / 11,-

Flammkuchencreme, Käse, Paprika & Kartoffeln	
38. Feta Spinat	15,- / 11,-
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	17,- / 13,-
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 | 14,- / 10,- |
| 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 & Kirschkompott | 14,- / 10,- |
| 67. Feige Apfel
Süße Flammkuchencreme, Apfel, Feige, Zimt | 14,- / 10,- |
| 68. Kinderriegel
Süße Flammkuchencreme, Kinderriegel | 14,- / 10,- |



Sri Lanka lässt grüßen (Sri Lanka Art)

Buntes Gemüse in Sri Lanka Curry Kokos Creme (Vegan)	17,-
Gebratenes Gemüse in Curry-Kokos Creme. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Teriyaki Hähnchen mit Gemüse (Auf Wunsch in Vegan mit Tofu)	18,-
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)	18,-
Gebratene Shrimps mit Gemüse & Lauchzwiebeln in Sri Lanka Erdnuss-Creme. Dazu reichen wir Reis & Ofenbrot	
Fruchtiges Tomaten-Hähnchen Masala	18,-
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in fruchtiger Sri Lanka Tomaten-Masala Sauce. Dazu reichen wir Reis und Ofenbrot	
Gebratenes Hähnchen in würziger Tandoori Sauce	18,-
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)	17,-
Burger Patty ca. 180g	
Veganer Burger	18,-
Vegane Burger Pattys (ca. 115g/Patty) auf Sojabasis	
Gemüse Burger	17,-
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	17,-
Mit Steakhouse Pommes oder Krokette sowie einen Beilagen-Salat	
Geflügelschnitzel Wiener Art	17,-
Mit Steakhouse Pommes oder Krokette sowie einen Beilagen-Salat	
Veganes Schnitzel Wiener Art	18,-
Mit Steakhouse Pommes oder Krokette 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

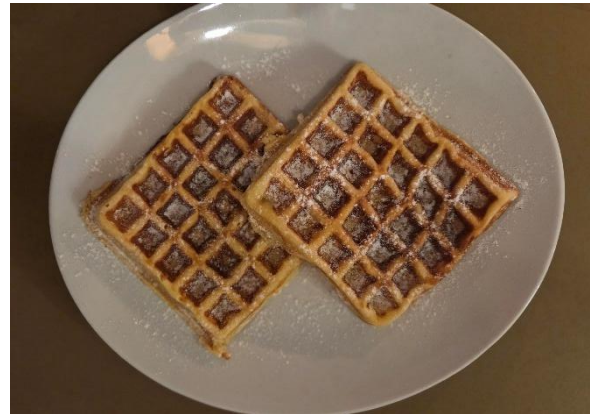
(ca. 18 cm, gefüllte Waffel)

Puderzucker	9,-
Kinderschokolade	10,-
Kirschkompott	11,-
Käse Schinken	12,-
Tomate Mozzarella	12,-

Milka-Schokolade	10,-
Lotus Crumble	10,-
Käse	11,-
Mozzarella	11,-
Käse Thunfisch	12,-

Waffel

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



Dessertauswahl

Tiramisu **4,-**

Ital. Kokos-, Limoncello

Tagesdessert **5,-**

Das Servicepersonal gibt ihn
gerne weiter Informationen

oder Pistazien Eis 6,-

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“ 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 = + 2,- Euro)	16,-
Frühstücksbuffet „All you can eat“ Kinder	pro Lebensjahr (7-13 Jahre)	1,-
Frühstücksbuffet Kleinkinder	Bis 6 Jahre	Kostenlos

Kaffee (Filterkaffee/ Tee / Kakao Flat **hinzu buchbar** **7, - p. P.**

Aufpreis Lachs **4,- / Portion**

**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.