



Speisen

Les repas





Nur Flammkuchen.
Nur tisch-/gruppenweise.

Kinder von 3-12 zahlen
im All you can eat 1.5 €
pro Lebensjahr.

Das **All you can eat** gilt als
beendet, wenn auf den Servier-
brettern mehr als ein Viertel
Flammkuchen zurückbleibt.
Danke für Dein Verständnis.

Alle Preise in EURO inkl.
Mehrwertsteuer.

Aus Qualitätsgründen servieren wir immer gleichzeitig:

bis zu 6 Personen 2 Flammkuchen

bis zu 8 Personen 3 Flammkuchen

bis zu 12 Personen 4 Flammkuchen



Flammkuchen mit
diesem Symbol sind
als vegane Variation
möglich. Für alle
Flammkuchen finden
wir auf Wunsch eine
Lösung ohne Fleisch
oder tierische Produkte.

KNUSPRIG FRISCH &

Und für jeden etwas dabei:
Unsere Flammkuchen sind
aus **Weizen**^{A1} oder **Dinkel**^{A2}
sowie mit einer
laktosefreien/veganen
Crème erhältlich.



Wir lassen Herzen
höher schlagen: Frage
nach unserem

*Flammkuchen
des Monats*

WIR LIEBEN GUTE ZUTATEN,
daher achten wir auf

*Qualität &
Herkunft.*

Alle Flammkuchen auch als

Petit

für 4 € weniger erhältlich.



Klassisch und herzhaft

1. Elsässer Art ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Zwiebeln _____ 10.5

2. Elsässer Art gratiniert ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Zwiebeln, Käse² _____ 11.5

3. Lauch-Speck ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Lauchzwiebeln _____ 10.9

4. Champignons-Speck ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Zwiebeln, Champignons, Käse² _____ 11.9

5. Paprika-Schinken ^{A1, G}

Rahm, rote Zwiebeln, Kochschinken^{5, 9, 13}, Paprika, Käse² _____ 11.9

6. Chorizo ^{A1, G, L}

Rahm, Chorizo^{5, 9}, schwarze Oliven⁴, Knoblauch, Käse² _____ 11.9

7. Roquefort-Schinken ^{A1, G}

Rahm, Kochschinken⁵, Roquefort-Käse² _____ 12.9

8. Hawaii ^{A1, G}

Rahm, Kochschinken^{5, 9, 13}, Ananas, Käse² _____ 11.5

9. Serrano ^{A1, C, G}

Rahm, Serranoschinken^{5, 9}, Rucola, Grana Padano DOP⁵ _____ 13.5

10. Spinat-Speck ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Blattspinat, Knoblauch, Käse² _____ 11.9

11. Sweet-Chili ^{A1, G}

Rahm, Hähnchen, Paprika, rote Zwiebeln, Sweet Chili Sauce _____ 13.5

12. Hähnchen-Curry ^{A1, G}

Rahm, Hähnchen, Ananas, Curry _____ 11.9

13. Camembert ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Camembert, Knoblauch _____ 11.9

14. Erdapfel-Speck ^{A1, G}

Rahm, Speck⁵, Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin, Käse² _____ 11.9

15. Hähnchen-Provence ^{A1, G}

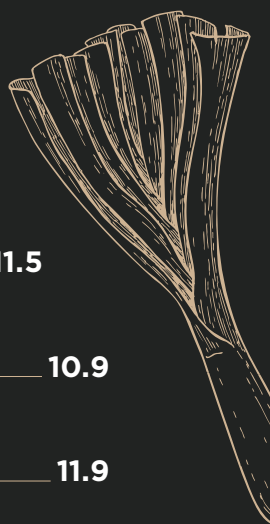
Rahm, Zucchini, rote Zwiebeln, Kichererbsen,
Hähnchen, Kräuter der Provence _____ 13.5

16. Chorizo-Champignon ^{A1, G, L}

Rahm, Chorizo^{5, 9}, Champignons, Käse² _____ 12.9

17. Süßkartoffel-Hähnchen Orient ^{A1, G}

Rahm, Hähnchen, Mais, rote Zwiebeln,
Süßkartoffel, Ras el Hanout, Knoblauch _____ 13.5



Aus dem Meer



18. Lachs-Rahm^{A1,D,G}

Rahm, Räucherlachs^D, Käse², Lauchzwiebeln _____ 13.5

19. Lachs-Spinat^{A1,D,G}

Rahm, Räucherlachs^D, Blattspinat, Knoblauch _____ 13.5

20. Lachs-Roquefort^{A1,D,G}

Rahm, rote Zwiebeln, Räucherlachs^D, Roquefort-Käse² _____ 13.5

21. Shrimps-Provence^{A1,B,G}

Rahm, Tomaten, Zwiebeln, Shrimps, Kräuter der Provence, Knoblauch _____ 13.5

22. Shrimps-Spinat^{A1,B,G}

Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Shrimps, Käse² _____ 13.5

KLEINER SNACK ZUM DRINK?

Alle Flammkuchen als *Petit*
für 4€ weniger erhältlich.



Feurige Angelegenheit



23. Peperoni-Speck^{A1,G}

Rahm, Speck⁵, Zwiebeln, milde Peperoni, Kräuter der Provence _____ 11.5

24. Peperoni^{A1,G}

Rahm, Tomaten, Zwiebeln, milde Peperoni, Kräuter der Provence _____ 11.5

25. Chili-Cheese^{A1,G}

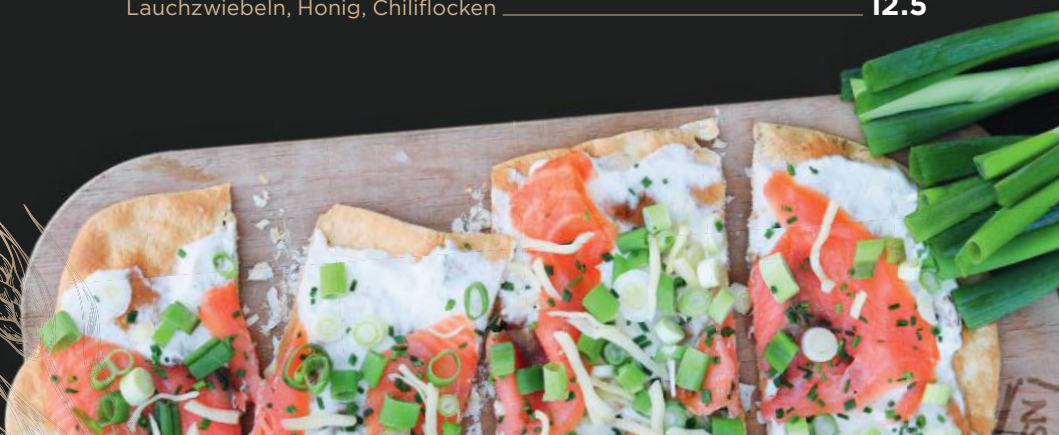
Rahm, Mais, Kidneybohnen, Jalapeños, Bacon^{5,9}, Käse² _____ 12.5

26. Der Schärfste im Laden^{A1,G}

Rahm, Chorizo, rote Zwiebeln, Zucchini, Jalapeños, Sambal Oelek _____ 11.9

27. B 'n' B^{A1,G}

Rahm, frische Birnen, Bacon^{5,9}, Lauchzwiebeln, Honig, Chiliflocken _____ 12.5





Flammkuchen mit diesem Symbol sind als vegane Variation möglich.



VEGETARISCH, VEGAN, NACHHALTIG.

Du möchtest Deinen Flammkuchen ohne tierische Produkte genießen? Sehr gerne! Die Creme ist **auf Wunsch** auf Haferbasis. Nicht nur lecker, sondern auch nachhaltig. Wir finden für alles eine Lösung, sprich uns einfach an!

Psst: Probiere gerne mal unseren leckeren, veganen Käse.

Fleischlos glücklich



28. Lauchzwiebeln-Käse ^{A1,G}

Rahm, Käse², Lauchzwiebeln _____ **10.5**

29. Spinat ^{A1,G}

Rahm, Tomaten, Knoblauch, Blattspinat _____ **11.9**

30. Roquefort-Spinat ^{A1,G}

Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Roquefort-Käse² _____ **12.9**

31. Champignons ^{A1,G}

Rahm, Champignons, Käse² _____ **11.5**

32. Ratatouille ^{A1,G}

Rahm, Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln, Champignons, Zucchini _____ **13.5**

33. Paprika ^{A1,G}

Rahm, rote Zwiebeln, Paprika, Käse² _____ **11.5**

34. Rucola ^{A1,C,G}

Rahm, Rucola, Tomaten, Knoblauch, Grana Padano DOP⁵ _____ **12.5**

WIR LIEBEN GUTE ZUTATEN,
daher achten wir auf
Qualität & Herkunft.





Dinkelboden
für 0.8 € Aufpreis
je Flammkuchen
möglich – auch im
ALL YOU CAN EAT

35. Feta-Olive ^{A1, G}

Rahm, rote Zwiebeln, schwarze Oliven⁴,
Feta-Käse, Kräuter der Provence _____ **12.5**

36. Feta-Spinat ^{A1, G}

Rahm, Feta-Käse, Blattspinat, Knoblauch _____ **13.5**

37. Ziegenkäse ^{A1, G}

Rahm, frische Birnen, Ziegenkäse,
Preiselbeeren, grober Pfeffer _____ **13.5**

38. Preiselbeeren-Camembert ^{A1, G}

Rahm, Camembert, Preiselbeeren _____ **11.5**

39. Erdapfel ^{A1, G}

Rahm, Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Käse² _____ **11.9**

40. Feta-Provence ^{A1, G}

Rahm, Zucchini, rote Zwiebeln,
Kichererbsen, Feta, Kräuter der Provence _____ **13.5**

41. Falafel ^{A1, G, F}

Rahm, Falafel^H, Zucchini, Lauchzwiebeln, Tomaten, Käse² _____ **13.5**

42. Orientalische Süßkartoffel ^{A1, G}

Rahm, rote Zwiebeln, Süßkartoffelsticks,
Mais, Ras el Hanout, Knoblauch _____ **12.9**

43. Veggie-Sweet-Chili ^{A1, G, F}

Rahm, Paprika, rote Zwiebeln, Sweet Chili Sauce _____ **12.9**

44. Ziegenkäse-Honig ^{A1, G}

Rahm, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Honig _____ **12.9**



FRANZÖSISCHE
Zwiebelsuppe

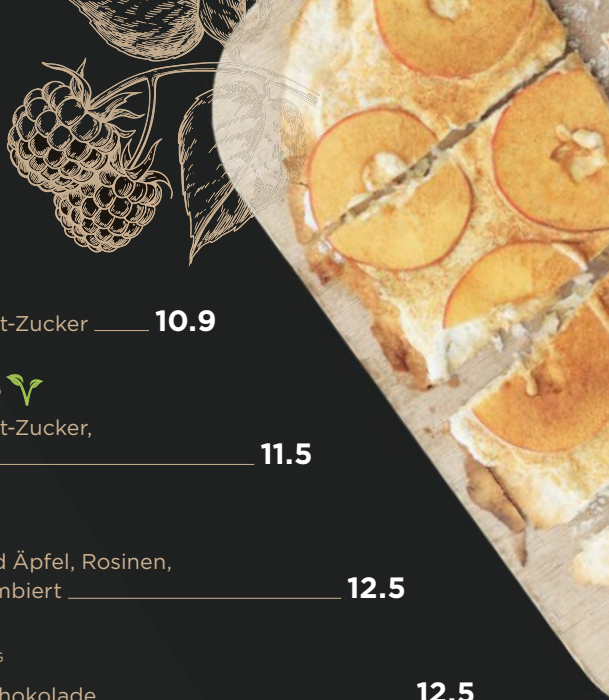
A1, G, F, I, 2, 5



Gratiniert und mit Pernod verfeinert. Eignet sich
perfekt als Vorspeise. Servieren wir Dir für **6.9**



Süße Verführung



45. Apfel ^{A1, G}

süßer Rahm, frische Äpfel, Zimt-Zucker _____ 10.9

46. Apfel-Calvados ^{A1, G}

süßer Rahm, frische Äpfel, Zimt-Zucker,
mit Calvados flambiert _____ 11.5

47. Apfel-Birne ^{A1, G}

süßer Rahm, frische Birnen und Äpfel, Rosinen,
Zimt-Zucker, mit Cointreau flambiert _____ 12.5

48. Kleines Äffchen ^{A1, G}

süßer Rahm, Banane, Kinderschokolade _____ 12.5

Trinkgeld geht zu **100 %** an unsere Mitarbeitenden.

UND ZUM ABSCHLUSS?



Crème brûlée ^{A1, G, F, I, 2}

Und was für eine! Nichts knackt schöner
als die mit aromatischer Bourbonvanille
verfeinerte Karamell-Zuckerschicht.
Natürlich hausgemacht für **6.9**

Schokoladensoufflé ^{A1, C, F, G}

Warmes Schokoladensoufflé mit
zartschmelzendem Kern auf Vanillesauce
und Puderzucker für **6.9**



Allergene und Zusatzstoffe

- A1** enthält Gluten aus **Weizen**
- A2** enthält Gluten aus **Dinkel**
- A3** enthält Gluten aus **Gerste**
- B** enthält **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus
- C** enthält **Eier** und Erzeugnisse daraus
- D** enthält **Fisch** und Erzeugnisse daraus
- E** enthält **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus
- F** enthält **Soja** und Erzeugnisse daraus
- G** enthält **Milch** und Erzeugnisse daraus
- H** enthält **Schalenfrüchte** und Erzeugnisse daraus
- I** enthält **Sellerie** und Erzeugnisse daraus
- J** enthält **Senf** und Erzeugnisse daraus
- K** enthält **Sesam** und Erzeugnisse daraus

- L** enthält **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
 - M** enthält **Lupinen** und Erzeugnisse daraus
 - N** enthält **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus
 - 1** koffeinhaltig
 - 2** mit Farbstoff
 - 4** geschwärzt
 - 5** mit Konservierungsstoff
 - 6** mit Süßungsmittel
 - 8** Chininhaltig
 - 10** mit Geschmacksverstärker
 - 14** enthält Taurin
- Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen,
wende Dich bitte direkt an unser Personal.

Le Bol

Heute soll es kein Flammkuchen sein, aber trotzdem mega lecker schmecken? Dann greif unbedingt zu unserer Bol!

Das ist drin:

Pikanter Couscous in Kombination mit Gurke, Paprika, Rotkraut, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Birnen, Lauchzwiebeln, Radieschen, Chiasamen und crunchy Käse-Segeln ^{AT, G}.

Als Saucen stehen Dir zur Verfügung:

- Honig-Senf-Crème
oder frag nach unserem Hausdressing 🌿



Original
griechischer
Feta ^G + 3.5

Saftig
gegrillte
Hähnchenbrust
+ 4.5

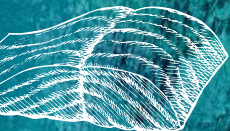


Unsere knackig-
frische Bol für

11.5



Räucher-
lachs ^D
+ 4.5



Gebackener
Ziegenkäse ^G
+ 4.5

Gebratenes
Gemüse
+ 4.0

Falafel ^H
+ 4.5

Die perfekte
Beilage zu Deinem
Flammkuchen.
Mini Bol für

5.9





Getränke

Boissons



Softdrinks & fruchtige Getränke

Afri Cola ^{1,2,12}

0.3 l _____ **3.8**

Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,6,12}

0.3 l _____ **3.8**

Bluna Orange ^{2,9,12,13}

0.3 l _____ **3.8**

Bluna Zitrone ¹²

0.3 l _____ **3.8**

Apfelschorle ⁵

0.3 l _____ **3.8**

Paulaner Spezi

0.33 l _____ **4.1**

Bionade Holunder ^{A,12}

0.33 l _____ **4.1**

*Die scharfe
Erfrischung*

Unsere Inge

Sprudel mit Minze, Ingwer und Zitrone

0.4 l _____ **5.5**

Mineralwasser

klein, 0.25 l _____ **3.0**

groß, 0.75 l _____ **6.9**



Eistee Pfirsich/Lemon ⁸

0.3 l _____ **3.8**

Saft Orange, Apfel, Traube

0.3 l _____ **3.9**

Nektar Rhabarber, Banane ⁹,
Kirsche, Maracuja

0.3 l _____ **3.9**

Saftschorle

0.3 l _____ **3.8**

Kiba Kirsche, Banane ⁹

0.3 l _____ **3.9**

Unsere Aperitif

je **7.5**

Aperitif de maison 0.2 l,
auch alkoholfrei

Hugo ^{L,2} 0.2 l

Aperol Spritz ^{L,2,8} 0.2 l

Lillet Wild Berry ^{L,2} 0.2 l



*Aperitif
de maison*



HAUSGEMACHTE *Limonade*

|||||

in den
Geschmacksrichtungen
„Grüner Tee“
oder „Himbeere“
0.4 l für **5.5**

Longdrinks

Cuba Libre 0,2 l _____ **7.5**

Gin Tonic⁸ 0,2 l _____ **7.5**

Whiskey Cola^{1,2,12} 0,2 l _____ **7.5**

Pernod
mit Wasser² 0,2 l _____ **3.0**

Weine

Übrigens: Unsere großen, gekühlten Weinkrüge
fassen mit 1.0 l mehr als eine Flasche.

*Unsere
Hauswein-
empfehlungen*

WEISSWEIN

Brogssitter Grauburgunder^L

trocken

Glas, 0.2 l _____ **6.5**

Krug klein, 0.5 l _____ **16.0**

Krug groß, 1.0 l _____ **31.5**

Brogssitter Spätburgunder^L

trocken

Glas, 0.2 l _____ **6.5**

Krug klein, 0.5 l _____ **16.0**

Krug groß, 1.0 l _____ **31.5**

Brogssitter Riesling^L

feinherb

Glas, 0.2 l _____ **7.0**

Krug klein, 0.5 l _____ **17.0**

Krug groß, 1.0 l _____ **33.5**

Brogssitter Prim-Ahr Cuvée^L

trocken

Glas, 0.2 l _____ **7.0**

Krug klein, 0.5 l _____ **17.0**

Krug groß, 1.0 l _____ **33.5**

Brogssitter Blanc de Noir Spätburgunder^L

weiß gekeltert, trocken

Glas, 0.2 l _____ **7.9**

Krug klein, 0.5 l _____ **19.5**

Krug groß, 1.0 l _____ **38.0**

WEITERE

Weinschorle

Glas, 0.2 l _____ **6.0**

ROSÉWEIN

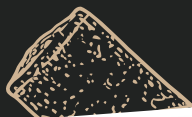
Brogssitter Rosé vom blauen Portugieser^L

feinherb

Glas, 0.2 l _____ **7.0**

Krug klein, 0.5 l _____ **17.0**

Krug groß, 1.0 l _____ **33.5**



Dem guten Wein verpflichtet

Die Familie Brogsitter blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren, entstand so eines der modernsten Weingüter der Ahr, nicht zuletzt durch hohes Engagement der Familie Brogsitter (Neuanpflanzungen in den Weinbergen, Erweiterung des klimatisierten Barrique-Fasslagers bei kontrollierter idealer Luftfeuchte, uvm).



BROGSITTER
SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT

FLÜSSIGES GLÜCK aus Frankreich

Pinot Blanc Lucien Albrecht Blanc de blancs Reserve AOC Alsace^L

trocken, pikanter Apfelduft, schlanke Frucht, eleganter Nachhall

Glas, 0.2 l **7.9**

Flasche, 0.75 l **28.5**

Pinot Noir Bouchard Aîné & Fils^L

trocken, harmonisch, elegant und lang ausklingend

Glas, 0.2 l **7.9**

Flasche, 0.75 l **28.5**

Cidre^L Apfelschaumwein, lieblich, spritzig

Glas, 0.2 l **5.9**

Krug klein, 0.5 l **14.5**

Krug groß, 1.0 l **28.5**



Biere

FRISCH VOM FASS

Fürstenberg Premium Pilsener^{A3}

klein, 0.3 l _____ 3.9
groß, 0.5 l _____ 5.5

Diesel^{A3, I, 2, 12} / Alster^{A3, 12}

klein, 0.3 l _____ 3.9
groß, 0.5 l _____ 5.5

Paulaner Hefe-Weißbier

naturtrüb^{A1, A3}
0.5 l _____ 5.5

Kölsch*^{A3}

klein, 0.2 l _____ 2.5
8er Kranz _____ 18.5

Paulaner Zwickl**

naturtrübes Kellerbier^{A3}
klein, 0.3 l _____ 3.9
groß, 0.5 l _____ 5.5

Spirituosen

Jägermeister 2cl _____ 2.5

Ramazzotti 4cl _____ 4.5

Baileys^{G, 2} 4cl _____ 4.5

Fernet Branca 4cl _____ 4.5

Havana Club 2cl _____ 2.6

Sambuca 2cl _____ 2.6

Wodka 2cl _____ 2.6

Jubiläums

Aquavit 2cl _____ 2.6

Gin 2cl _____ 2.6

WAS 'NE MISCHUNG

Picon-Bier^{A3}

||

Spezialität aus dem
Elsass. 2 cl Picon
aufgefüllt mit Bier.
0.3 l für 4.5

FLASCHENBIERE

Paulaner Zwickl**

naturtrübes Kellerbier^{A3}
0.4 l _____ 4.5

Paulaner Hefe-Weißbier

alkoholfrei^{A1, A3}
0.5 l _____ 5.5

Paulaner Weißbier-Zitrone

alkoholfrei^{A1, A3, 2, 9, 12}
0.5 l _____ 5.5

Paulaner Münchner Hell

alkoholfrei^{A3}
0.33 l _____ 4.2

Paulaner Natur Radler

alkoholfrei^{A3, 12}
0.33 l _____ 4.2

* Nur in teilnehmenden Restaurants.

** Nicht alle Restaurants können dieses Bier frisch zapfen. Damit wir es überall servieren können, wird das Bier in einigen Restaurants als Flaschenbier angeboten.

Alle Allergene und Zusatzstoffe findest Du in der Speisekarte

