

## Herzhaft und deftig

	klein	normal
<b>Elsässer Art</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch <sup>1,2,9</sup>	5,30 €	7,70 €
<b>Gratinée</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch <sup>1,2,9</sup> , geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	6,50 €	9,70 €
<b>Spezial</b> – Crème fraîche, Dörrfleisch <sup>1,2,9</sup> , geriebener Emmentaler <sup>11</sup> , Paprika, Knoblauch	6,40 €	9,20 €
<b>Waldarbeiter</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Mais, Schwarzwälder Schinken <sup>1</sup> , geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	6,80 €	10,20 €
<b>Straßburger</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Münsterkäse, Kräuterlinge	6,30 €	9,10 €
<b>Lauch</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch <sup>1,2,9</sup> , Lauch, geriebener Emmentaler <sup>11</sup> , Kräuterlinge	6,80 €	10,20 €
<b>Kartoffel</b> – Crème fraîche, frischer Knoblauch, Kartoffelwürfel, ger. Emmentaler <sup>11</sup> , Würzmix	6,30 €	9,10 €
<b>Spiegelei</b> – Crème fraîche, Kartoffelwürfel, Spinat, ger. Emmentaler <sup>11</sup> , Spiegelei, Würzmix	7,10 €	10,20 €
<b>Lyoner</b> – Crème fraîche, Kartoffelwürfel, Lyoner und geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	7,10 €	10,20 €
<b>Bauerflamm</b> – Crème fraîche mit BBQ-Soße, Rinderback, rote Zwiebelringe, Mais, Chili, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	8,00 €	11,00 €

## Edel und exklusiv

	klein	normal
<b>Champignon</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch <sup>1,2,9</sup> , frischer Knoblauch, Champignons, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	7,10 €	10,20 €
<b>Camembert</b> – Crème fraîche, Preiselbeeren, Camembert, Trauben	7,10 €	10,20 €
<b>Saint Albray</b> – Crème fraîche, Saint Albray, Hähnchenbrust, Champignons, Kräuter der Provence	8,00 €	11,00 €
<b>Italiano</b> – Crème fraîche mit rotem Pesto, Tomaten, Serrano Schinken, Mozzarella	8,00 €	11,00 €
<b>Ziegenpeter</b> – Crème fraîche, Ziegenkäse, Walnüsse, Datteln, Honig	8,50 €	11,50 €



## Mediterran

	klein	normal
<b>Mediterran</b> – Crème fraîche, milde Peperoni, schwarze Oliven, gewürfelter Weichkäse, Kräuter der Provence	6,80 €	9,60 €
<b>Provence</b> – Crème fraîche, Champignons, ger. Emmentaler <sup>11</sup> , Kräuterlinge, Kräuter der Provence	6,40 €	9,20 €
<b>Spinat</b> – Crème fraîche, frischer Knoblauch, Spinat, Kräuterlinge und ger. Emmentaler <sup>11</sup>	6,40 €	9,20 €
<b>Basilikum</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten, Kräuterlinge, Mozzarella <sup>11</sup> , frisches Basilikum	6,40 €	9,20 €
<b>Mexico</b> – Crème fraîche, Kidneybohnen, Mais, rote Zwiebelringe, Chilipulver, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	6,70 €	9,50 €

## Feurig

	klein	normal
<b>Peperoni</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Salami <sup>1,2,3,5,13</sup> scharfe Peperoni, geriebener Emmentaler <sup>11</sup> , Kräuter der Provence	7,10 €	10,20 €
<b>Chili</b> – Crème fraîche, Sambal Oelek, scharfe Peperoni, Peperoniwurst, Champignons, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	7,80 €	10,90 €

## Pizzaflammkuchen

	klein	normal
<b>Napoli</b> – Tomatensoße und ger. Emmentaler <sup>11</sup>	5,30 €	7,70 €
<b>Salami</b> – Tomatensoße, Salami <sup>1,2,3,5,13</sup> , Champignons, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	6,40 €	9,20 €
<b>Schinken</b> – Tomatensoße, gek. Schinken <sup>1,2,4,12</sup> , Champignons, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	6,60 €	9,20 €
<b>Hawaii</b> – Tomatensoße, gek. Schinken <sup>1,2,4,12</sup> , Ananasstückchen, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	6,60 €	9,20 €
<b>Arrabiata veg.</b> – Tomatensoße, scharfe Peperonie, Oliven, rote Zwiebel, Mais	6,80 €	9,60 €



## Fisch

	klein	normal
<b>Tonno</b> – Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten, Thunfisch, Kräuterlinge	6,70 €	9,50 €
<b>Lachs</b> – Crème fraîche, geräucherter Lachs, Schnittlauch, geriebener Emmentaler <sup>11</sup>	8,00 €	11,30 €

## Süße Flammkuchen

	klein	normal
<b>Apfel</b> – Crème fraîche, Apfelwürfel, Mandeln, Rosinen, Zimt, Zucker – mit Vanilleeis – mit Calvados flambiert	6,40 €	9,20 €
<b>Himbeere</b> – Crème fraîche, Himbeeren, Zimt, Zucker – mit Himbeergeist flambiert	7,50 €	10,30 €
<b>Kirsch</b> – Crème fraîche, Schattenmorellen, Zimt, Zucker und Vanilleeis	6,40 €	9,20 €
<b>Banane</b> – Crème fraîche, Bananenscheiben, Zimt, Zucker und Schokosoße	6,40 €	9,20 €
<b>Waldfrucht</b> – Crème fraîche, Waldfrüchte, Zimt, Zucker und Vanilleeis	6,40 €	9,20 €
<b>Traube</b> – Crème fraîche, Trauben, Müsli, Honig, Zimt, Zucker	7,50 €	10,30 €



## Salate

<b>Beilagensalat</b> – Salate der Saison, Robkostsalate, Tomaten, Gurken	3,00 €
<b>Bunter Salatteller</b> – Salate der Saison, Robkostsalate, Tomaten, Gurken	6,80 €
<b>Griechischer Salat</b> – Salate der Saison, Weichkäse, schwarze Oliven, rote Zwiebeln, milde Peperoni, Paprika, Tomaten, Gurken	7,90 €
<b>Salat mit Putenstreifen</b> – Salate der Saison, Putenstreifen, Ananasstückchen, Tomaten, Gurken	8,50 €
<b>Salat mit Thunfisch</b> – Salate der Saison, Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, schwarze Oliven	8,20 €

### Für Allergiker

Es können alternativ auch spezielle Soßen angeboten werden:  
Laktoseintoleranz: Soße auf Sojabasis / lactosefreier geriebener Emmentaler, Diabetes-Soße mit Süßungsmitteln

Uns kann man auch für Geburtstage, Feiern und Firmenfeste mieten!

FLAMM  
BRÄU

NEU!  
UNSERE  
CRAFT-BIERE

B(R)AUHOF  
SAAR

Kennzeichnungspflichtige Stoffe: 1 - mit Konservierungsstoffen, 2 - mit Antioxidationsmitteln, 3 - mit Geschmacksverstärkern, 4 - mit Stabilisatoren, 5 - mit Farbstoffen, 6 - mit Säuerungsmitteln, 7 - mit Chinin, 8 - mit Koffein, 9 - mit E620, E301, Glucosesirup, Dextrose, Aroma, Zucker, geräuchert, 10 - mit Farbstoff Beta Carotin, 11 - mit Kartoffelstärke & Trennmittel, 12 - mit Stabilisator Diphosphat, Gewürzextrakte, 13 - mit Glucosesirup, Dextrose, Lactose, Zucker, Farbstoff E 120, 14 - E331 Natriumcitrat, 15 - E 325 Natriumlactat

Alle Flammkuchen auch gerne zum Mitnehmen.

>> [www.flammings-flammbräu.de](http://www.flammings-flammbräu.de)

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer!

Design: FihellGastro



**BRAUEN SIE ZU  
BESONDEREN  
ANLÄSSEN WIE  
HOCHZEIT &  
GEBURTSTAG,  
JUBLÄEN IHR  
EIGENES BIER  
MIT UNS!  
(AB 70 LITER MÖGLICH)**



**WIR BIETEN  
IHEN BRAUKURSE  
UND BIER-  
GENUSSABENDE  
ALS BESONDERES  
HIGHLIGHT AN.**

**BEI INTERESSE,  
SPRECHEN SIE UNS  
GERNE AN!**



# FLAMM BRAU vom Fass



## Almeter Helles

Ein leichtes süffiges untergäriges Lagerbier mit 28 Bittereinheiten zwischen Pils und Export ansässig. Gebraut mit Traditions- und Aromahopfen Perle und Saazer.  
12% SW · 5% ALC

## Almeter Dunkel

Ebenfalls ein untergäriges Lagerbier mit leichten Malzakzenten durch Wiener- und Münchnermalz, feinsten Hallertauer Perle, und Saazer Hopfen, bernsteinfarben mit feinporigem caramelfarbener Schaumkrone  
12,5% SW · 5,1% ALC

## Almeter Gurgelrutscher

Auch Gaumenkrauler genannt ist ein leichtes obergäriges Bier mit Zitrusaromen für den sommerlichen Genuß, mit dem erst seit 2012 neu gezüchteten Hallertauer Mandarina Bavaria Hopfen,  
13% SW · 5,1% ALC

## Almeter Rotweizen

ein obergäriges spritziges Weizenbier mit Flavour Hopfen Huell Melon mit leichten Nelkenaromen gebraut.  
11,7% SW · 4,7% ALC

## Black Bitch

Erlasene Gerstenmalze und Weizenröstmalze gepaart mit feinstem Aromahopfen. Eigenschaften: tiefschwarz, süffig, tabulos!  
12% SW · 4,8% ALC

0,5l  
**2,50**

0,5l  
**3,60**

# B(R)AUHOF SAAR

# FLAMM BRAU in der 0,5l Bügelflasche

0,5l Bügelflasche  
**3,60**

## Whisky Bier mit Bourbon Aromen

Ein obergäriges im Farbton herrlich bernstein farbenes Bier das sofort an einen Bourbon erinnert, mit Whisky Malz gebraut und Tettninger und mit Saphir Hopfen verfeinert.  
12% SW · 4,8% ALC

## Schokoweizen

Ein saisonales obergäriges Weizenmalz mit Chocolate Malt gebraut und Zartbitter veredelt. Perle und Tettninger Hopfen runden ab.  
13% SW · ALC 5,4%

## Schwarzbier

ein feines untergäriges Lagerbier mit Röstaromen mit Aromahopfen Perle und Tettninger verfeinert  
12,5% SW · 5,0% ALC

## Hazelnut Porter

Ein tiefschwarzes obergäriges englisches Porterbier mit starken Röstaromen und dezenter Haselnussnote, feinporiger Schaum, ein Genußbier nicht zum stürzen. Verfeinert mit Perle und Tettninger Hopfen.  
18% SW · 6,3% ALC

## Witbier

Ein klassisch belgisches - in der Regel helles Weißbier, leicht säuerlich mit starker Trübung und dem Geschmack von Orange und Koriander unterstützt.  
12% SW · 5% ALC

## Red Ale

Ein leichtes obergäriges englisches Ale Bier mit seinem typisch leichten Geschmack und niedriger Carbonisierung. Perle und Tettninger runden das Ale harmonisch ab.  
11,5% SW · 4,9% ALC

## Almeter Landbier

Ein caramellisiertes untergäriges dunkles Bier, kräftig im Geschmack, hopfig mit leicht süßem Abgang. Tettninger und Perle runden ab.  
13,5% SW · 5,3% ALC

## Klosterbier

Ein kräftiges malziges obergäriges Bier mit leicht hopfigen Geschmack Mit Hallertauer Perle verfeinert.  
13,2% SW · 5,1% ALC

## Holunderbier

Ein tolles leichtes Holunderbier stark im Aroma und Abgang dezent im Geschmack. Nur solange der gebraute Vorrat reicht. Verfeinert mit Tettninger + Saphir vergärt mit Holunderblüten aus eigenem Garten.  
11% SW · 4,0% ALC

## Almeter Helles

Untergäriges Pils, hell, fein gehopft  
12% SW · 4,8% ALC



*Hops Heaven One*

In der kultigen  
0,5l Bügelflasche

0,5l Bügelflasche  
**4,00**



*Black Bitch*

0,5l Bügelflasche  
**3,60**

In der kultigen  
0,33l Bügelflasche

0,33l Bügelflasche  
**3,20**



*Raspberry Indian Pale Ale*



*Blood Orange Pale Ale*



*Stout Vanilla Milk*

Gebraut mit erlesenen Gersten- und Weizenmalzen, gepaart mit feinstem Aromahopfen. Genießen Sie das fruchtige Zusammenspiel von Polaris, Summer und Opal.  
alc 7,3% · Stammwürze 19%

Erlasene Gerstenmalze und Weizenröstmalze gepaart mit feinstem Aromahopfen. Eigenschaften: tiefschwarz, süffig, tabulos!  
alc 4,8% · 12% Stammwürze

Ein stark gehopftes Indian Pale Ale mit 60 Bittereinheiten und 5 Aromahopfen inkl. Kalthopfung, Cennetial, Amarillo, Huell Melon, Cascade und Citrus. Eine Explosion der Geschmackssinne gepaart mit der süßen vergorenen Himbeeren, weich und vollmundig im Geschmack mit einer leichten rosa Färbung. Ein Genuss!

alc. 7,2% bei 19% Stammwürze

Ein Pale Ale gebräut mit edlen amerikanischen Hopfensorten wie Cennetion, Bramling Cross und Cascade, bernsteinfarben. Ein komplexes Aroma, das an Zitrusfrüchte erinnert, mit einem leichten Zungenprickeln, weich und vollmundig. Überraschende Herbheit und Bitternis im Abgang.

alc. 5,6% bei 13,1% Stammwürze

Ein extravagantes Stout, dunkel bis tiefschwarz mit starker Malzbasis und viel Röstaroma, Landkaffee, Milchschaum und Karamell, hintergründig schön süß.

(Vorsicht bei Laktoseintoleranz: enthält Milchzucker)

alc. 4,8% bei 13,1% Stammwürze