

## 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>Bauerflam</b> – Crème fraîche mit BBQ-Soße, Rinderback, rote Zwiebelringe, Mais, Cbili, 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 Peperoni, 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	6,40 €	9,20 €
<b>Kirsch</b> – Crème fraîche, Schattenmorellen, Zimt, Zucker und Vanilleeis	7,50 €	10,30 €
<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!



**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: FibelCastro