



Herzlich Willkommen in der



Flammkuchenhütte Becker



*Wir freuen uns,
Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen
und hoffen, dass Sie sich wohlfühlen.*



*Familien Richter & Becker
Dezember anno 1999*



www.flammkuchen-huette.de





Der Flammkuchen



In der gastronomischen Literatur wurde der Flammkuchen erstmals vor mehr als 100 Jahren erwähnt. Aber seine Zubereitung in den alten Holzbacköfen der Elsässer Dörfer geht viel weiter zurück:

Es war einmal eine kluge Bäuerin. Bevor sie ihr Brot zum Backen in den Ofen geben konnte, musste sie prüfen, ob dieser die richtige Temperatur hatte. Also nahm sie ein Stück vom Teig, rollte ihn hauchdünn aus, bestrich diesen mit Sauerrahm und belegte ihn mit zur damaligen Zeit einfachsten Zutaten, wie Speck und Zwiebeln. Betrug die benötigte Backzeit zwei bis drei Minuten, so herrschte allerorts im Ofen die richtige Backtemperatur.

Auf diese Weise entstand der Flammkuchen und erbrachte der weisen Bäuerin zugleich ein köstliches Mahl für die Familie.

Seinen Namen hat die „Tarte flambée“ von den Flammen erhalten, die überall aus der Glut des Ofens aufloderten. Eine andere Erklärung sagt, dass die leicht gebräunten Zwiebelstücke die Form von Flammen hätten. Wie dem auch sei, wichtig ist: Es schmeckt!

Unsere Flammkuchen werden traditionell gebacken:

Knusprig und deswegen dunkel

Lieber hell gebacken? Sagen Sie es einfach bei der Bestellung.



Special Aperitifs



<i>Hausaperitif</i>		€ 7,90
<i>Mit frisch gepresster Zitrone, Holunderblütensirup und Secco, auf Eis</i>		
<i>Hausgemachter Sangria</i> ^{1, 3, 6, 7} <i>auf Eis</i>	0,2 l	€ 7,90
<i>Prosecco „Villa Sandi“</i>	0,1 l	€ 5,90
<i>Auf Wunsch auf Eis</i>	0,75 l	€ 35,90
<i>Prosecco-Schorle auf Eis</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Hugo auf Eis</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Alkoholfreier Hugo auf Eis</i>	0,2 l	€ 6,50
<i>Aperol Spritz</i> ^{1, 13} <i>auf Eis</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Ingwer Spritz</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Mit hausgemachtem Ingwer-Sirup, auf Eis</i>		
<i>Lillet Wildberry</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren, auf Eis</i>		
<i>Alkoholfreier Wildberry</i>	0,2 l	€ 6,50
<i>Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren, auf Eis</i>		



Classic Aperitifs

<i>Gin-Tonic</i> „Gin Mare“, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, auf Eis	0,25 l € 9,90
<i>Martini</i> Bianco oder Rosso, auf Eis	5 cl € 5,50
<i>Campari</i> ^{1, 13} Orange oder Soda	0,2 l € 6,50

Vorspeisen

<i>Kleiner Salat</i> ✓	€ 6,30
<i>Tomate mit Mozzarella</i> ✓	€ 8,90
<i>Gebackener Schafskäse</i> ✓	€ 9,90
<i>Knoblauchbaguette</i> ✓	€ 5,60



Classic Flammkuchen



<i>Flammkuchen Elsass</i> ^{3, 6, 19} Speck, Zwiebeln, Käse	€ 10,70
<i>Flammkuchen „Knobi“</i> ^{3, 6, 19} Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse	€ 11,80
<i>Flammkuchen Normandie</i> ^{3, 6, 19} Speck, Zwiebeln, Chili, Käse	€ 10,70
<i>Flammkuchen Marseille</i> ³ Räucherlachs, Zwiebeln, Dill, Käse	€ 15,60
<i>Flammkuchen Côte d'Azur</i> ³ Krabben, Zwiebeln, Dill, Käse	€ 15,60
<i>Flammkuchen Tuna</i> ^{2, 3, 20} Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Käse	€ 13,90



Special Flammkuchen



- Flammkuchen Pfalz* ^{1, 3, 7, 19} € 15,60
Speck, Zwiebeln, Blut- & Leberwurst, Käse
- Flammkuchen Gourmet* ^{3, 18} € 17,80
Schweinelendstreifen, Sauce Hollandaise, Schafskäse, Chili, Käse
- Flammkuchen „Speedy Gonzales“* ³ € 17,80
Rinderhackfleisch, Nachos, Paprika, Jalapeños, Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Salsa Dip
- Flammkuchen „Toskana“* ^{3, 6} € 17,80
Kirschtomaten, Serrano Schinken, Käse
Nach dem Backen belegt mit Rucola und Parmesan
- Flammkuchen Spezial* ^{3, 6, 19} € 17,80
Speck, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Pilze, Schweinelendestreifen, Käse
Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch
- Flammkuchen BBQ-Pulled Pork* ^{3, 15} € 16,70
Pulled Pork, rote Zwiebeln, Bull's-Eye BBQ Sauce, Käse



Vegetarische Flammkuchen



<i>Flammkuchen Provence</i> ³ ✓ <i>Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Käse</i>	€ 14,50
<i>Flammkuchen Bretagne</i> ³ ✓ <i>Paprika, Champignons, Zwiebeln, Käse</i>	€ 14,50
<i>Flammkuchen Camembert</i> ³ ✓ <i>Camembert, Preiselbeeren, Käse</i>	€ 15,60
<i>Flammkuchen Peperoni-Schafskäse</i> ³ ✓ <i>Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Käse</i>	€ 15,60
<i>Flammkuchen Tomate-Schafskäse</i> ³ ✓ <i>Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln, Käse</i>	€ 15,60
<i>Flammkuchen Caprese</i> ³ ✓ <i>Tomaten, Mozzarella, Käse</i>	€ 15,60
<i>Flammkuchen Veggi Spezial</i> ³ ✓ <i>Tomaten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Sauce Hollandaise, Käse Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch</i>	€ 17,80



Hauptspeisen

Premium Rumpsteak € 28,90

*Rohgewicht: mindestens 250 Gramm
Mit Bratkartoffeln und kleinem Salat*

Extras:

- *Gebratene Zwiebeln* € 2,50
- *Hausgemachte Kräuterbutter* € 2,50
- *Hausgemachte Chilibutter* € 2,50

Eingelegter Schwartenmagen * 3, 6, 7, 19 € 15,60

Mit Bratkartoffeln

Pfalzblut * 3, 7, 19 € 16,70

*Blutwurst mit Sahne- Zwiebel-Vinaigrette
und Bratkartoffeln*

Hüttenteller * € 19,90

*Mit Schweinelende- oder Putenbruststreifen oder
Schafskäse , Bratkartoffeln und Blattsalat*

Hüttenteller * € 22,30

*Mit Räucherlachs (kalt) oder Roastbeefstreifen,
Bratkartoffeln und Blattsalat*

** Auch als kleinere Portion € 2,00 günstiger erhältlich.*



Salate

<i>Großer Salat * ✓</i>	€ 13,40
<i>Salat mit Putenbruststreifen *</i>	€ 17,40
<i>Salat mit Schweinelendestreifen *</i>	€ 17,40
<i>Salat mit Räucherlachs (kalt) *</i>	€ 19,60
<i>Salat mit Thunfisch *</i>	€ 17,40
<i>Salat mit Schafskäse * ✓</i>	€ 17,40
<i>Salat mit Roastbeefstreifen *</i>	€ 19,60
<i>Premium Rumpsteak an Salat</i> <i>Rohgewicht: mindestens 250 Gramm</i>	€ 27,80
<i>Premium Rumpsteak</i> <i>an Tomate-Mozzarella</i> <i>Rohgewicht: mindestens 250 Gramm</i>	€ 28,90
<i>Folienkartoffel mit Quark ✓</i>	€ 6,30

*Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing
oder auf Wunsch mit Essig-Öl-Vinaigrette.*

** Auch als kleinere Portion € 2,00 günstiger erhältlich.*



Süße Flammkuchen



- Flammkuchen Winterapfel*³ ✓ € 12,30
Apfel, Mandeln, Zimt & Zucker, Calvados
- Flammkuchen Williams-Birne*³ ✓ € 13,40
*Birne, Mandeln, Schokolade, Zimt & Zucker,
Williams Christ Birnen Brand*
- Flammkuchen Amaretto*³ ✓ € 13,40
*Banane, Mandeln, Schokolade, Zimt & Zucker,
Amaretto*
- Flammkuchen Himbeere*³ ✓ € 14,50
*Vanillecreme, Himbeeren, Zimt & Zucker,
Himbeergeist*



Eis

<i>Heiß auf Eis</i> ^{1, 3, 10} ✓	€ 7,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<i>Coupe Danemark</i> ^{1, 3, 10} ✓	€ 7,40
<i>Vanilleeis, heiße Schokoladensauce und Sahne</i>	
<i>Eierlikörbecher</i> ^{1, 3, 9, 10} ✓	€ 7,40
<i>Vanilleeis, Eierlikör und Sahne</i>	
<i>Apfelstrudel</i> ^{1, 3, 9, 10} ✓	€ 7,90
<i>Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	
<i>Zwei Kugeln Vanilleeis</i>	€ 3,50
<i>mit Smarties</i> ^{1, 3, 9, 10} ✓	
<i>Mit Sahne</i>	€ 4,40
<i>Hütten Amaretti</i> ^{1, 9, 10} ✓	€ 7,80
<i>Espresso, Amaretto und Vanilleeis</i>	



Vegane Speisekarte



Kleiner Salat € 6,30

Veganer Hüttenteller € 19,90

*Mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln
und Blattsalat*

*Flammkuchen Speedy Vegan*³ € 16,70

*Vegane Creme, Nachos, Paprika, Jalapeños, Zwiebeln,
Knoblauch, Salsa Dip*

*Flammkuchen Loire Vegan*³ € 15,60

*Vegane Creme, Tomaten, Paprika, Champignons
Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch*

*Flammkuchen Mediterran Vegan*³ € 16,70

*Vegane Creme, Zwiebeln, Kirschtomaten,
Oliven, Rucola*

Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch

*Flammkuchen Winterapfel Vegan*³ € 12,30

Vegane Creme, Äpfel, Mandeln, Zimt & Zucker

*Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing auf
veganer Sahne-Basis oder mit Essig-Öl-Vinaigrette.*





Alkoholfreie Getränke



	0,2 l	0,4 l
Softdrinks	€ 2,90	€ 4,90
<i>Coca-Cola</i> ^{1, 6, 10, 14} , <i>Coca-Cola light</i> ^{1, 6, 9, 11, 14} , <i>Fanta</i> ^{1, 6, 10} , <i>Sprite</i> ¹⁰ , <i>Mezzo Mix</i> ^{1, 6, 10, 14}		
Eistee mit Eis	€ 2,90	€ 4,90
<i>Zitrone</i> ^{6, 10} , <i>Pfirsich</i> ¹⁰		
Fever-Tree Tonic-Water ^{10, 13}	€ 3,90	
<i>Mediterranean</i>		
Schweppes Bitter Lemon ¹³	€ 2,90	€ 4,90
Saftschorle	€ 2,90	€ 4,90
<i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube</i>		
Fruchtsaft	€ 3,90	€ 5,90
<i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube</i>		
Mineralwasser mit Kohlensäure	€ 2,50	€ 3,90
Taunusquelle Mineralwasser	0,75 l	€ 5,90
<i>Classic oder Naturelle</i>		
Black Forest	0,5 l	€ 4,90
<i>Stilles Mineralwasser</i>		

Für ein Glas Leitungswasser berechnen wir eine Servicepauschale von € 1,00.



Bier

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
<i>Erdinger Weissbräu vom Fass</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Cola-Bier</i> ^{1, 6, 14}	0,5 l	€ 4,90
<i>Radler</i> ^{6, 11}		
<i>Cola-Weizen</i> ^{1, 6, 14}	0,5 l	€ 4,90
<i>Radler-Weizen</i> ^{6, 11}		
<i>Bitburger Pils 0,0%</i>	0,33 l	€ 4,30
<i>Bitburger Pils 0,0% Radler</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Alkoholfrei</i>		
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l	€ 4,30
<i>Erdinger Weissbräu Flaschenbiere</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Kristallweizen</i>		
<i>Dunkelweizen</i>		
<i>Weizen alkoholfrei</i>		
<i>Erdinger Brauhaus Flaschenbiere</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Helles Lagerbier</i>		
<i>Naturradler</i>		



Spirituosen

<i>Schnäpse</i> <i>Kirsche, Mirabelle, Obstler, Zwetschge, Williams Christ Birne</i>	<i>Aus Mehlingen:</i> 	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Dornfelder Likör</i>		<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Baileys^{1,7} auf Eis</i>		<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Averna auf Eis</i>		<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Ramazzotti mit Zitrone, auf Eis</i>		<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Hütten Willi mit Frucht</i>			<i>€ 5,50</i>
<i>Hütten Himbi mit Frucht</i>			<i>€ 5,50</i>
<i>Jack Daniel's Cola^{1,6,14} auf Eis</i>		<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>

Edelbrände

<i>Schlehengeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>



Pfälzer Weißweine



Riesling 0,2 l € 4,90
-trocken- Fl. 1,0 l € 21,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Riesling 0,2 l € 4,90
-halbtrocken- Fl. 1,0 l € 21,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Grauer Burgunder 0,2 l € 5,90
-trocken- Fl. 1,0 l € 25,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Weißer Burgunder 0,2 l € 5,90
-trocken- Fl. 1,0 l € 25,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Bacchus 0,2 l € 5,50
-lieblich- Fl. 0,75 l € 18,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Weißburgunder & Chardonnay 0,2 l € 7,90
-trocken- Fl. 0,75 l € 27,90
Weingut Hensel - Bad Dürkheim

Sauvignon Blanc 0,2 l € 7,90
-trocken- Fl. 0,75 l € 27,90
Weingut Hensel - Bad Dürkheim

Riesling-Schorle 0,25 l € 3,50
-trocken/halbtrocken-, süß oder sauer 0,5 l € 5,50



Pfälzer Roséweine

<i>Portugieser Weißherbst</i>	0,2 l	€ 4,90
<i>-halbtrocken-</i>	Fl. 1,0 l	€ 21,90
<i>Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG</i>		
<i>Spätburgunder Rosé</i>	0,2 l	€ 5,90
<i>-trocken-</i>	Fl. 0,75 l	€ 19,90
<i>Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG</i>		
<i>Weißherbst-Schorle</i>	0,25 l	€ 3,50
<i>-halbtrocken-, süß oder sauer</i>	0,5 l	€ 5,50
<i>Spätburgunder Rosé-Schorle</i>	0,25 l	€ 3,80
<i>-trocken-, süß oder sauer</i>	0,5 l	€ 5,90
<i>Perschling</i> ^{1, 6}	0,25 l	€ 3,80
<i>Portugieser Weißherbst mit Fanta</i>	0,5 l	€ 5,90

*Nimmst Du täglich Deinen Tropfen,
wird Dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.*



Pfälzer Rotweine



Dornfelder 0,2 l € 5,50
-trocken- Fl. 1,0 l € 24,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Dornfelder 0,2 l € 5,50
-halbtrocken- Fl. 0,75 l € 18,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Portugieser 0,2 l € 4,90
-halbtrocken- Fl. 1,0 l € 21,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Spätburgunder 0,2 l € 5,50
-trocken- Fl. 0,75 l € 18,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Cabernet Sauvignon 0,2 l € 6,90
-trocken- Fl. 0,75 l € 23,90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

Aufwind Cuvée 0,2 l € 7,90
-trocken- Fl. 0,75 l € 27,90
60% Cabernet Sauvignon, 40% Saint Laurent
Weingut Hensel - Bad Dürkheim



Heißgetränke

<i>Hütten Macchiato</i> ¹⁴ <i>Eierlikör, Espresso, Sahne</i>	€ 5,50
<i>Kaffee</i> ¹⁴	€ 2,90
<i>Espresso</i> ¹⁴	€ 2,90
<i>Doppelter Espresso</i> ¹⁴	€ 3,90
<i>Espresso Macchiato</i> ¹⁴	€ 3,20
<i>Cappuccino</i> ¹⁴	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i> ¹⁴	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i> ¹⁴	€ 4,50
<i>Heiße Schokolade</i> ³ <i>Mit Sahne</i>	€ 3,50 € 4,30
<i>Hausgemachter Ingwer-Tee</i> <i>Hausgemachter Ingwer-Sirup, frisch gepresste Zitrone</i>	€ 5,50
<i>Tee</i>	€ 3,90
<i>Tee mit 2 cl Rum</i> 54%	€ 5,50
<i>Grog mit 4 cl Rum</i> 54%	€ 6,50



Welcome To

Flammkuchenhütte Becker



*We are glad,
to welcome you as our guests and hope,
you feel comfortable at our lodge.*



*The Richter & Becker Families
December anno 1999*



www.flammkuchen-huette.de





Flammkuchen History

More than one hundred years ago Flammkuchen or “Tarte Flambée” is mentioned for the first time in gastronomical history. Though its preparation in old wood-fired ovens in Alsatian villages dates back much longer:

Once upon a time there was a smart farmer’s wife. Before she could bake her bread in the oven she had to check for the right temperature. So she took a piece of dough and rolled it out very thin, spread some sour cream onto it and added very simple toppings like bacon bits and sliced onions. Once the required baking time was two to three minutes, the temperature inside every corner of the oven was on the same level.

This was how the Flammkuchen was created and at the same time the smart farmer’s wife had prepared a delicious dish for the entire family.

The name “Tarte flambée” goes back to the flames that flare in the oven when the embers are pushed aside. According to another explanation the baked onion pieces take the form of some sort of flames. Either way, what really matters: They taste so good!

We bake our Flammkuchen the traditional way:

Crispy and therefore dark

*If you prefer them lighter,
tell us when we will take your order, please.*



Special Aperitifs

<i>Lodge Aperitif</i>		€ 7,90
<i>With freshly squeezed lemon, elder blossom juice and Secco, on the rocks</i>		
<i>Homemade Sangria</i> ^{1, 3, 6, 7} <i>on the rocks</i>	0,2 l	€ 7,90
<i>Prosecco "Villa Sandi"</i>	0,1 l	€ 5,90
<i>Optional on the rocks</i>	0,75 l	€ 35,90
<i>Prosecco with sparkling water</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>On the rocks</i>		
<i>Hugo on the rocks</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Non-alcoholic Hugo on the rocks</i>	0,2 l	€ 6,50
<i>Aperol Spritz</i> ^{1, 13} <i>on the rocks</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Ginger Spritz</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>With homemade ginger syrup, on the rocks</i>		
<i>Lillet Wildberry</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Lillet, Schweppes Russian Wildberry, raspberries, on the rocks</i>		
<i>Non-alcoholic Wildberry</i>	0,2 l	€ 6,50
<i>Schweppes Russian Wildberry, raspberries, on the rocks</i>		



Classic Aperitifs

<i>Gin-Tonic</i>	0,25 l € 9,90
<i>“Gin Mare”, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, on the rocks</i>	
<i>Martini</i>	5 cl € 5,50
<i>Bianco or Rosso, on the rocks</i>	
<i>Campari</i>	0,2 l € 6,50
<i>Orange or soda</i>	

Starters

<i>Small salad</i> ✓	€ 6,30
<i>Tomato mozzarella</i> ✓	€ 8,90
<i>Baked sheep’s cheese</i> ✓	€ 9,90
<i>Garlic baguette</i> ✓	€ 5,60



Classic Flammkuchen

<i>Flammkuchen Alsace</i> ^{3, 6, 19} Bacon bits, onions, cheese	€ 10,70
<i>Flammkuchen Garlic</i> ^{3, 6, 19} Bacon bits, onions, garlic, cheese	€ 11,80
<i>Flammkuchen Normandy</i> ^{3, 6, 19} Bacon bits, onions, chili, cheese	€ 10,70
<i>Flammkuchen Marseille</i> ³ Smoked salmon, onions, dill, cheese	€ 15,60
<i>Flammkuchen Côte d'Azur</i> ³ Prawns, onions, dill, cheese	€ 15,60
<i>Flammkuchen Tuna</i> ^{2, 3, 20} Tuna, onions, olives, cheese	€ 13,90



Special Flammkuchen

<i>Flammkuchen Palatinate</i> ^{1, 3, 7, 19}	€ 15,60
<i>Bacon bits, onions, blood & liver sausage, cheese</i>	
<i>Flammkuchen Gourmet</i> ^{3, 18}	€ 17,80
<i>Stripes of pork tenderloin, Sauce Hollandaise, sheep's cheese, chili, cheese</i>	
<i>Flammkuchen "Speedy Gonzales"</i> ³	€ 17,80
<i>Minced beef, nachos, peppers, jalapeños, onions, garlic, cheese, salsa dip</i>	
<i>Flammkuchen "Tuscany"</i> ^{3, 6}	€ 17,80
<i>Cherry tomatoes, Serrano Ham, cheese Topped with rocket and Parmesan Cheese after baking</i>	
<i>Flammkuchen Special</i> ^{3, 6, 19}	€ 17,80
<i>Bacon bits, onions, tomatoes, peppers, mushrooms, stripes of pork tenderloin, cheese With optional chili and/or garlic</i>	
<i>Flammkuchen BBQ-Pulled Pork</i> ^{3,15}	€ 16,70
<i>Pulled pork, red onions, Bull's-Eye BBQ sauce, cheese</i>	



Vegetarian Flammkuchen

Flammkuchen Provence ³ ✓ € 14,50
Mushrooms, tomatoes, onions, cheese

Flammkuchen Bretagne ³ ✓ € 14,50
Peppers, mushrooms, onions, cheese

Flammkuchen Camembert ³ ✓ € 15,60
Camembert, lingon berries, cheese

Flammkuchen € 15,60
Chili-Sheep's Milk Cheese ³ ✓
Chilies (pepperoncini), sheep's cheese, onions, cheese

Flammkuchen € 15,60
Tomato-Sheep's Milk Cheese ³ ✓
Tomatoes, sheep's cheese, onions, cheese

Flammkuchen Capri ³ ✓ € 15,60
Tomatoes, Mozzarella, cheese

Flammkuchen Vegetarian Special ³ ✓ € 17,80
Tomatoes, mushrooms, peppers, onions,
Sauce Hollandaise, cheese
With optional chili and/or garlic



Main Dishes


Premium rump steak € 28,90
Gross weight: at least 250 grams
With fried potatoes and small salad

Extras:

- *Fried onions* € 2,50
- *Homemade herb butter* € 2,50
- *Homemade chili butter* € 2,50

Pickled brawn * 3, 6, 7, 19 € 15,60
With fried potatoes

Palatinate Blood * 3, 7, 19 € 16,70
Blood sausage with a creamy onion vinaigrette
and fried potatoes

Lodge platter * € 19,90
With stripes of pork tenderloin or turkey breast or
sheep's milk cheese , fried potatoes and lettuce

Lodge platter * € 22,30
With smoked salmon (cold) or stripes of roast beef,
fried potatoes and lettuce

* We offer a smaller portion at a reduction of € 2,00.



Salad Menu

<i>Large salad</i> * ✓	€ 13,40
<i>Salad with stripes of turkey breast</i> *	€ 17,40
<i>Salad with stripes of pork tenderloin</i> *	€ 17,40
<i>Salad with smoked salmon (cold)</i> *	€ 19,60
<i>Salad with tuna</i> *	€ 17,40
<i>Salad with sheep's milk cheese</i> * ✓	€ 17,40
<i>Salad with stripes of roast beef</i> *	€ 19,60
<i>Premium rump steak with salad</i> <i>Gross weight: at least 250 grams</i>	€ 27,80
<i>Premium rump steak</i> <i>with tomato mozzarella</i> <i>Gross weight: at least 250 grams</i>	€ 28,90
<i>Oven potato with white cheese</i> ✓	€ 6,30

*We serve our salads with homemade dressing
or with optional vinegar and oil vinaigrette.*

** We offer a smaller portion at a reduction of € 2,00.*



Sweet Flammkuchen

Flammkuchen Winter Apple ³ ✓ € 12,30
Apple, almonds, cinnamon & sugar, Calvados

Flammkuchen Williams Pear ³ ✓ € 13,40
*Pear, almonds, chocolate, cinnamon & sugar,
Williams Pear Brandy*

Flammkuchen Amaretto ³ ✓ € 13,40
*Banana, almonds, chocolate, cinnamon & sugar,
Amaretto*

Flammkuchen Raspberry ³ ✓ € 14,50
*Vanilla cream, raspberries, cinnamon & sugar,
raspberry brandy*



Ice Cream

<i>Hot On Ice</i> ^{1, 3, 10} ✓	€ 7,80
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
<i>Coupe Denmark</i> ^{1, 3, 10} ✓	€ 7,40
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
<i>Coupe Egg Liqueur</i> ^{1, 3, 9, 10} ✓	€ 7,40
<i>Vanilla ice cream, egg liqueur and whipped cream</i>	
<i>Apple Strudel</i> ^{1, 3, 9, 10} ✓	€ 7,90
<i>South Tyrolean Apple Strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<i>Two scoops of vanilla ice cream with Smarties</i> ^{1, 3, 9, 10} ✓	€ 3,50
<i>With whipped cream</i>	€ 4,40
<i>Lodge Amaretti</i> ^{1, 9, 10} ✓	€ 7,80
<i>Espresso, Amaretto and vanilla ice cream</i>	



Vegan Menu

Small Salad €6,30

Vegan lodge platter € 19,90

With roasted mushrooms, fried potatoes and lettuce

*Flammkuchen Speedy Vegan*³ € 16,70

Vegan cream, nachos, peppers, jalapeños, onions, garlic, salsa dip

*Flammkuchen Loire Vegan*³ € 15,60

*Vegan cream, tomatoes, peppers, mushrooms
With optional chili and/or garlic*

*Flammkuchen Mediterranean Vegan*³ € 16,70

*Vegan cream, onions, cherry tomatoes, olives, rocket
With optional chili and/or garlic*

*Flammkuchen Winter Apple Vegan*³ € 12,30

Vegan cream, apples, almonds, cinnamon & sugar

*We serve our salads with homemade dressing on vegan basis
or with optional vinegar and oil vinaigrette.*





Non-Alcoholic Drinks

	0,2 l	0,4 l
Softdrinks	€ 2,90	€ 4,90
<i>Coca-Cola</i> ^{1, 6, 10, 14} , <i>Coca-Cola light</i> ^{1, 6, 9, 11, 14} , <i>Fanta</i> ^{1, 6, 10} , <i>Sprite</i> ¹⁰ , <i>Mezzo Mix</i> ^{1, 6, 10, 14}		
Iced tea with ice	€ 2,90	€ 4,90
<i>Lemon</i> ^{6, 10} , <i>Peach</i> ¹⁰		
Fever-Tree Tonic-Water ^{10, 13}	€ 3,90	
<i>Mediterranean</i>		
Schweppes Bitter Lemon ¹³	€ 2,90	€ 4,90
Juice with sparkling water	€ 2,90	€ 4,90
<i>Apple, currant, grape, passion fruit, orange</i>		
Pure Juice	€ 3,90	€ 5,90
<i>Apple, currant, grape, passion fruit, orange</i>		
Sparkling water	€ 2,50	€ 3,90
Taunusquelle mineral water	0,75 l	€ 5,90
<i>Still or sparkling</i>		
Black Forest	0,5 l	€ 4,90
<i>Still mineral water</i>		

We charge a service fee of € 1,00 for a glass of tap water.



Beers

<i>Bitburger Pilsener draft beer</i>	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
<i>Erdinger Weissbräu draft wheat beer</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Beer with Coke</i> ^{1, 6, 14}	0,5 l	€ 4,90
<i>Shandy (Radler)</i> ^{6, 11}		
<i>Wheat beer with Coke</i> ^{1, 6, 14}	0,5 l	€ 4,90
<i>Wheat beer shandy (Weizenradler)</i> ^{6, 11}		
<i>Bitburger Pilsener 0.0%</i>	0,33 l	€ 4,30
<i>Bitburger Pilsener 0.0% shandy</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Non-alcoholic beer</i>		
<i>Köstritzer dark beer</i>	0,33 l	€ 4,30
<i>Erdinger Weissbräu wheat beer bottles</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Crystal wheat beer</i>		
<i>Dark wheat beer</i>		
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
<i>Erdinger Brauhaus bottles</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Pale Ale (Lager)</i>		
<i>Naturally Cloudy Shandy</i>		



Spirits



Liquors

Cherry, Mirabelle,
Fruit (Obstler), Plum,
Williams Christ Pear

From Mehlingen:



2 cl € 3,90

Dornfelder Liqueur

2 cl € 3,90

Baileys^{1,7} on the rocks

2 cl € 3,90

Jägermeister

2 cl € 3,50

Averna on the rocks

4 cl € 5,50

Ramazzotti with lemon, on the rocks

4 cl € 5,50

Lodge Willi with fruit

€ 5,50

Lodge Himbi with fruit

€ 5,50

*Jack Daniel's with Coke^{1, 6, 14}
on the rocks*

2 cl € 6,50

Noble Brandies

Sloe brandy

2 cl € 4,90

Raspberry brandy

2 cl € 4,90

Hazelnut brandy

2 cl € 4,50



Hot Drinks

<i>Lodge Macchiato</i> ¹⁴ <i>Egg liqueur, espresso, whipped cream</i>	€ 5,50
<i>Coffee</i> ¹⁴	€ 2,90
<i>Espresso</i> ¹⁴	€ 2,90
<i>Double espresso</i> ¹⁴	€ 3,90
<i>Espresso Macchiato</i> ¹⁴	€ 3,20
<i>Cappuccino</i> ¹⁴	€ 3,50
<i>Café au lait</i> ¹⁴	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i> ¹⁴	€ 4,50
<i>Hot chocolate</i> ³ <i>With whipped cream</i>	€ 3,50 € 4,30
<i>Homemade Ginger Tea</i> <i>Homemade ginger syrup, freshly squeezed lemon</i>	€ 5,50
<i>Tea</i>	€ 3,90
<i>Tea with 2 cl Rum 54%</i>	€ 5,50
<i>Grog with 4 cl Rum 54%</i>	€ 6,50



Kundeninformation Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

in unserer Küche werden die Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir auf den Kauf und die Verarbeitung fertig hergestellter Produkte, wie z.B. Käse oder Essig angewiesen. Bei einigen dieser Produkte lässt es sich nicht vermeiden, dass sie deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten.

Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:

- | | |
|---|--|
| 1 Farbstoff | 11 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 geschwärzt | 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 3 Konservierungsstoffe | 13 chininhaltig |
| 4 geschwefelt | 14 koffeinhaltig |
| 5 mit Phosphat | 15 Stärke |
| 6 mit Antioxidationsmittel | 16 Eiklar |
| 7 mit Geschmacksverstärker | 17 Sojaweiß |
| 8 gewachst | 18 Milcheiweiß |
| 9 mit Süßungsmittel(n) | 19 Nitritpökelsalz |
| 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) | 20 Stabilisator |

Unsere Informationen zu den Allergenen finden sie in einer gesonderten Broschüre. Bei Fragen hierzu ist Ihnen unser Servicepersonal gerne behilflich.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Ihr Team von der Flammkuchenhütte Becker