



*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](http://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>		€ 5,90
<i>Prosecco „Villa Sandi“, frisch gepresste Zitrone, Holunderblütensirup, auf Eis</i>		
<i>Hausgemachter Sangria</i>	<sup>1, 3, 6, 7</sup> auf Eis	0,2 l € 6,90
<i>Prosecco „Villa Sandi“</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>Auf Wunsch auf Eis</i>	0,2 l	€ 8,00
<i>Prosecco-Schorle</i>	auf Eis	0,2 l € 6,00
<i>Hugo</i>	auf Eis	0,2 l € 6,50
<i>Alkoholfreier Hugo</i>	auf Eis	0,2 l € 5,00
<i>Aperol Spritz</i>	<sup>1, 13</sup> auf Eis	0,2 l € 6,50
<i>Lillet Wildberry</i>		0,2 l € 6,00
<i>Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren, auf Eis</i>		
<i>Alkoholfreier Wildberry</i>		0,2 l € 5,00
<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 € 8,50
<i>Martini</i> Bianco oder Rosso, auf Eis	5 cl € 4,80
<i>Campari</i> <sup>1, 13</sup> Orange oder Soda	0,2 l € 4,80

## Vorspeisen

<i>Kleiner Salat</i> ✓	€ 4,90
<i>Tomate mit Mozzarella</i> ✓	€ 6,50
<i>Gebackener Schafskäse</i> ✓	€ 7,50
<i>Knoblauchbaguette</i> ✓	€ 4,50



# Flammkuchen



<i>Flammkuchen Elsass</i> <sup>3, 6, 19</sup> Speck, Zwiebeln, Käse	€ 7,90
<i>Flammkuchen „Knobi“</i> <sup>3, 6, 19</sup> Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse	€ 8,90
<i>Flammkuchen Normandie</i> <sup>3, 6, 19</sup> Speck, Zwiebeln, Chili, Käse	€ 7,90
<i>Flammkuchen Champagne</i> <sup>3</sup> Schweinelendestreifen, Zwiebeln, Käse	€ 11,50
<i>Flammkuchen Marseille</i> <sup>3</sup> Räucherlachs, Zwiebeln, Dill, Käse	€ 11,50
<i>Flammkuchen Côte d'Azur</i> <sup>3</sup> Krabben, Zwiebeln, Dill, Käse	€ 11,50
<i>Flammkuchen Tuna</i> <sup>2, 3, 20</sup> Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Käse	€ 10,90



# Special Flammkuchen



<i>Flammkuchen Pfalz</i> <sup>1, 3, 7, 19</sup> <i>Speck, Zwiebeln, Blut- &amp; Leberwurst, Käse</i>	€ 10,90
<i>Flammkuchen Gourmet</i> <sup>3, 18</sup> <i>Schweinelendstreifen, Sauce Hollandaise, Schafskäse, Chili, Käse</i>	€ 12,90
<i>Flammkuchen „Speedy Gonzales“</i> <sup>3</sup> <i>Hackfleisch, Nachos, Paprika, Jalapeños, Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Salsa Dip</i>	€ 12,90
<i>Flammkuchen „Toskana“</i> <sup>3, 6</sup> <i>Kirschtomaten, Serrano Schinken, Käse Nach dem Backen belegt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Flammkuchen Spezial</i> <sup>3, 6, 19</sup> <i>Speck, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Pilze, Schweinelendstreifen, Käse Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch</i>	€ 12,90
<i>Flammkuchen BBQ-Pulled Pork</i> <sup>3, 15</sup> <i>Pulled Pork, rote Zwiebeln, Bull's-Eye BBQ Sauce, Käse</i>	€ 13,50



# Vegetarische Flammkuchen



<i>Flammkuchen Provence</i> <sup>3</sup> ✓ Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Käse	€ 10,50
<i>Flammkuchen Bretagne</i> <sup>3</sup> ✓ Paprika, Champignons, Zwiebeln, Käse	€ 10,50
<i>Flammkuchen Camembert</i> <sup>3</sup> ✓ Camembert, Preiselbeeren, Käse	€ 10,90
<i>Flammkuchen Peperoni-Schafskäse</i> <sup>3</sup> ✓ Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Käse	€ 11,50
<i>Flammkuchen Tomate-Schafskäse</i> <sup>3</sup> ✓ Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln, Käse	€ 11,50
<i>Flammkuchen Caprese</i> <sup>3</sup> ✓ Tomaten, Mozzarella, Käse	€ 10,90
<i>Flammkuchen Veggi Spezial</i> <sup>3</sup> ✓ Tomaten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Sauce Hollandaise, Käse Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch	€ 12,90



# Hauptspeisen



## Rumpsteak

€ 22,90

Rohgewicht: mindestens 250 Gramm  
Mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Extras:

- Portion Zwiebeln € 1,50
- Portion hausgemachte Kräuterbutter € 1,50
- Portion hausgemachte Chilibutter € 1,50

## Eingelegter Schwartenmagen \* 3, 6, 7, 19

€ 10,90

Mit Bratkartoffeln

## Pfalzblut \* 3, 7, 19

€ 11,90

Blutwurst mit Sahne- Zwiebel-Vinaigrette  
und Bratkartoffeln

## Hüttenteller \*

€ 14,90

Mit Schweinelende- oder Putenbruststreifen oder  
Schafskäse , Bratkartoffeln und Blattsalat

## Hüttenteller \*

€ 16,90

Mit Räucherlachs (kalt), Bratkartoffeln und  
Blattsalat



## Hüttenteller \*

€ 16,90

Mit Roastbeef, Bratkartoffeln und Blattsalat

\* Auch als kleine Portion € 2,00 günstiger erhältlich.





# Salate

Großer Salat * 	€ 9,50
Salat mit Putenbruststreifen *	€ 12,90
Salat mit Schweinelendestreifen *	€ 12,90
Salat mit Räucherlachs (kalt) *	€ 14,90
Salat mit Thunfisch *	€ 12,90
Salat mit Schafskäse * 	€ 12,90
 Salat mit Roastbeefstreifen *	€ 14,90
 Rumpsteak an Salat Rohgewicht: mindestens 250 Gramm	€ 22,90
 Rumpsteak an Tomate-Mozzarella Rohgewicht: mindestens 250 Gramm	€ 23,90
Folienkartoffel mit Quark 	€ 4,90

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

*\* Auch als kleine Portion € 2,00 günstiger erhältlich.*



# Süße Flammkuchen



- |  |        |
|--|--------|
| <i>Flammkuchen Winterapfel<sup>3</sup> ✓</i><br><i>Apfel, Mandeln, Zimt &amp; Zucker, Calvados</i>               | € 8,90 |
| <i>Flammkuchen Williams-Birne<sup>3</sup> ✓</i><br><i>Birne, Mandeln, Schokolade, Williams</i>                   | € 9,90 |
| <i>Flammkuchen Amaretto<sup>3</sup> ✓</i><br><i>Banane, Mandeln, Schokolade, Amaretto</i>                        | € 9,90 |
| <i>Flammkuchen Himbeere<sup>3</sup> ✓</i><br><i>Vanillecreme, Himbeeren, Zimt &amp; Zucker,<br/>Himbeergeist</i> | € 9,90 |



# Eis

<i>Heiß auf Eis</i> <sup>1, 3, 10</sup> ✓	€ 5,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<i>Coupe Danemark</i> <sup>1, 3, 10</sup> ✓	€ 5,50
<i>Vanilleeis, heiße Schokoladensauce und Sahne</i>	
<i>Eierlikörbecher</i> <sup>1, 3, 9, 10</sup> ✓	€ 5,50
<i>Vanilleeis, Eierlikör und Sahne</i>	
<i>Amarenabecher</i> <sup>1, 3, 5, 9, 10</sup> ✓	€ 5,50
<i>Vanilleeis, Amarenakirschen und Sahne</i>	
<i>Apfelstrudel</i> <sup>1, 3, 9, 10</sup> ✓	€ 5,50
<i>Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	
<i>Zwei Kugeln Vanilleeis</i>	€ 2,50
<i>mit Smarties</i> <sup>1, 3, 9, 10</sup> ✓	
<i>Mit Sahne</i>	€ 3,20
<i>Hütten Amaretti</i> <sup>1, 9, 10</sup> ✓	€ 5,90
<i>Espresso, Amaretto und Vanilleeis</i>	



# Alkoholfreie Getränke



	0,2 l	0,4 l
<i>Coca-Cola</i> <sup>1, 6, 14</sup> / <i>light</i> <sup>1, 6, 9, 11, 14</sup>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Fanta</i> <sup>1, 6</sup> / <i>Sprite</i>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Kalter Kaffee</i> <sup>1, 6, 14</sup>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Eistee Zitrone</i> <sup>6</sup>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>13</sup>	€ 2,90	€ 3,90
<i>Tafelwasser</i>	€ 2,00	€ 3,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Saftschorle</i> <i>Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube</i>	€ 2,90	€ 3,90
<i>Saft</i> <i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube</i>	€ 3,00	€ 5,00
<i>Taunus Quelle Mineralwasser</i> <i>Mit oder ohne Kohlensäure</i>	0,75 l	€ 4,90
<i>Black Forest</i> <i>Stilles Mineralwasser</i>	0,5 l	€ 2,90

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



# Bier



<i>Bitburger vom Fass</i>	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,20
<i>Erdinger Weizen vom Fass</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Cola-Bier</i> <sup>1, 6, 14</sup>	0,5 l	€ 4,20
<i>Radler</i> <sup>6, 11</sup>		
<i>Cola-Weizen</i> <sup>1, 6, 14</sup>	0,5 l	€ 4,20
<i>Weizenradler</i> <sup>6, 11</sup>		
<i>Bitburger Drive</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Alkoholfrei</i>		
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Erdinger Flaschen</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Kristall/Dunkel/Weizen alkoholfrei</i>		



# Spirituosen

<i>Schnäpse</i> <i>Haselnuss, Himbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams, Zwetschge</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Liköre</i> <i>Dornfelder, Pfälzer Feige</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Baileys</i> <sup>1,7</sup> <i>auf Eis</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Averna auf Eis</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Ramazzotti mit Zitrone, auf Eis</i>	4 cl	€ 4,80
<i>Hütten Willi mit Frucht</i>		€ 4,00
<i>Hütten Himbi mit Frucht</i>		€ 4,00
<i>Jack Daniel's Cola</i> <sup>1,6,14</sup> <i>auf Eis</i>	2 cl	€ 5,50

# Pfälzer Edelbrände

<i>Schlehenbrand</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Waldhimbeergeist</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Schattenmorelle-Sauerkirsche</i>	2 cl	€ 4,00



# Pfälzer Weißweine



*Ungsteiner Lausbub* -feinherb-  
Spritzig, fruchtig

0,2 l € 3,90  
Fl. 0,75 l € 13,90

*Riesling* -trocken-  
Ungsteiner Nussriegel

0,2 l € 3,90  
Fl. 1,0 l € 18,90

*Riesling* -halbtrocken-  
Ungsteiner Kobnert

0,2 l € 3,90  
Fl. 1,0 l € 18,90

*Müller-Thurgau* -halbtrocken-  
Ungsteiner Kobnert

0,2 l € 3,90  
Fl. 1,0 l € 18,90

*Grauer Burgunder* -trocken-  
Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

0,2 l € 4,50  
Fl. 1,0 l € 21,90

*Weißer Burgunder* -trocken-  
Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

0,2 l € 4,50  
Fl. 1,0 l € 21,90

*Chardonnay* -trocken-  
Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

0,2 l € 3,90  
Fl. 1,0 l € 18,90

*Scheurebe Spätlese* -lieblich-  
Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

0,2 l € 4,00  
Fl. 0,75 l € 14,90

*Bacchus Cuvée* -lieblich-  
Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

0,2 l € 4,00  
Fl. 0,75 l € 14,90

*Rieslingschorle* -trocken/halbtrocken-  
Süß oder sauer

0,25 l € 2,50  
0,5 l € 4,50



# *Pfälzer Roséweine*

<i>Portugieser Weißherbst -halbtrocken- Dürkheimer Feuerberg</i>	0,2 l € 3,90 Fl. 1,0 l € 18,90
<i>Spätburgunder Rosé -trocken- Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel</i>	0,2 l € 4,50 Fl. 0,75 l € 15,90
<i>Weißherbstschorle Süß oder sauer</i>	0,25 l € 2,50 0,5 l € 4,50
<i>Persching<sup>1, 6</sup> Weißherbst mit Fanta</i>	0,25 l € 2,90 0,5 l € 4,90

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





# Pfälzer Rotweine



<i>Ungsteiner Lausbub -feinherb- Erster Rotwein des neuen Jahrgangs</i>	0,2 l € 3,90 Fl. 0,75 l € 13,90
<i>Dornfelder -trocken- Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel</i>	0,2 l € 3,90 Fl. 1,0 l € 18,90
<i>Dornfelder -halbtrocken- Dürkheimer Feuerberg</i>	0,2 l € 3,90 Fl. 0,75 l € 13,90
<i>Portugieser -lieblich- Ungsteiner Kobnert</i>	0,2 l € 3,90 Fl. 0,75 l € 13,90
<i>Spätburgunder -trocken- Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel</i>	0,2 l € 4,20 Fl. 1,0 l € 19,90
<i>St. Laurent -trocken- Ungsteiner Kobnert</i>	0,2 l € 4,50 Fl. 0,75 l € 15,90
<i>Merlot -trocken- Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel</i>	0,2 l € 5,50 Fl. 0,75 l € 19,90
<i>Cabernet Sauvignon -trocken- Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel</i>	0,2 l € 5,50 Fl. 0,75 l € 19,90



# Heißgetränke



<i>Hütten Macchiato</i> <sup>14</sup> <i>Eierlikör, Espresso, Sahne</i>	€ 4,50
<i>Kaffee</i> <sup>14</sup>	€ 2,20
<i>Espresso</i> <sup>14</sup>	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>14</sup>	€ 3,20
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>14</sup>	€ 2,70
<i>Cappuccino</i> <sup>14</sup>	€ 2,90
<i>Milchkaffee</i> <sup>14</sup>	€ 2,90
<i>Latte Macchiato</i> <sup>14</sup>	€ 3,50
<i>Heiße Schokolade</i> <sup>3</sup> <i>Mit Sahne</i>	€ 2,50 € 3,20
<i>Tee</i>	€ 3,00
<i>Tee mit 2 cl Rum</i> 54%	€ 4,40
<i>Grog mit 4 cl Rum</i> 54%	€ 4,90



*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](http://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>		€ 5,90
<i>With Prosecco "Villa Sandi", freshly squeezed lemon, elder blossom juice, on the rocks</i>		
<i>Home-made Sangria</i> <sup>1, 3, 6, 7</sup> <i>on the rocks</i>	0,2 l	€ 6,90
<i>Prosecco "Villa Sandi"</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>Optional on the rocks</i>	0,2 l	€ 8,00
<i>Prosecco with sparkling water</i>	0,2 l	€ 6,00
<i>On the rocks</i>		
<i>Hugo on the rocks</i>	0,2 l	€ 6,50
<i>Non-alcoholic Hugo on the rocks</i>	0,2 l	€ 5,00
<i>Aperol Spritz</i> <sup>1, 13</sup> <i>on the rocks</i>	0,2 l	€ 6,50
<i>Lillet Wildberry</i>	0,2 l	€ 6,00
<i>Lillet, Schweppes Russian Wildberry, raspberries, on the rocks</i>		
<i>Non-alcoholic Wildberry</i>	0,2 l	€ 5,00
<i>Schweppes Russian Wildberry, raspberries, on the rocks</i>		



# Classic Aperitifs

<i>Gin-Tonic</i> "Gin Mare", Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, on the rocks	0,25 l € 8,50
<i>Martini</i> Bianco or Rosso, on the rocks	5 cl € 4,80
<i>Campari</i> Orange or soda	0,2 l € 4,80

## Starters

<i>Small salad</i> ✓	€ 4,90
<i>Tomato mozzarella</i> ✓	€ 6,50
<i>Baked sheep's milk cheese</i> ✓	€ 7,50
<i>Garlic baguette</i> ✓	€ 4,50



# Flammkuchen

<i>Flammkuchen Alsace</i> <sup>3, 6, 19</sup> Bacon bits, onions, cheese	€ 7,90
<i>Flammkuchen Garlic</i> <sup>3, 6, 19</sup> Bacon bits, onions, garlic, cheese	€ 8,90
<i>Flammkuchen Normandy</i> <sup>3, 6, 19</sup> Bacon bits, onions, chili, cheese	€ 7,90
<i>Flammkuchen Champagne</i> <sup>3</sup> Stripes of pork tenderloin, onions, cheese	€ 11,50
<i>Flammkuchen Marseille</i> <sup>3</sup> Smoked salmon, onions, dill, cheese	€ 11,50
<i>Flammkuchen Côte d'Azur</i> <sup>3</sup> Prawns, onions, dill, cheese	€ 11,50
<i>Flammkuchen Tuna</i> <sup>2, 3, 20</sup> Tuna, onions, olives, cheese	€ 10,90



# Special Flammkuchen

*Flammkuchen Palatinate* <sup>1, 3, 7, 19</sup> € 10,90  
*Bacon bits, onions, blood & liver sausage, cheese*

*Flammkuchen Gourmet* <sup>3, 18</sup> € 12,90  
*Stripes of pork tenderloin, Sauce Hollandaise, sheep's milk cheese, chili, cheese*

*Flammkuchen "Speedy Gonzales"* <sup>3</sup> € 12,90  
*Minced beef, nachos, peppers, jalapeños, onions, garlic, cheese, salsa dip*

*Flammkuchen "Tuscany"* <sup>3, 6</sup> € 12,90  
*Cherry tomatoes, Serrano Ham, cheese  
Topped with rocket and Parmesan Cheese after baking*

*Flammkuchen Special* <sup>3, 6, 19</sup> € 12,90  
*Bacon bits, onions, tomatoes, peppers, mushrooms, stripes of pork tenderloin, cheese  
With optional chili and/or garlic*

*Flammkuchen BBQ-Pulled Pork* <sup>3,15</sup> € 13,50  
*Pulled pork, red onions, Bull's-Eye BBQ sauce, cheese*





# Vegetarian Flammkuchen

*Flammkuchen Provence* <sup>3</sup> ✓ € 10,50  
*Mushrooms, tomatoes, onions, cheese*

*Flammkuchen Bretagne* <sup>3</sup> ✓ € 10,50  
*Peppers, mushrooms, onions, cheese*

*Flammkuchen Camembert* <sup>3</sup> ✓ € 10,90  
*Camembert, lingon berries, cheese*

*Flammkuchen* € 11,50  
*Chili-Sheep's Milk Cheese* <sup>3</sup> ✓  
*Chilies (red peppers), sheep's milk cheese, onions, cheese*

*Flammkuchen* € 11,50  
*Tomato-Sheep's Milk Cheese* <sup>3</sup> ✓  
*Tomatoes, sheep's milk cheese, onions, cheese*

*Flammkuchen Capri* <sup>3</sup> ✓ € 10,90  
*Tomatoes, Mozzarella, cheese*

*Flammkuchen Vegetarian Special* <sup>3</sup> ✓ € 12,90  
*Tomatoes, mushrooms, peppers, onions, Sauce Hollandaise, cheese*  
*With optional chili and/or garlic*



# Main Dishes



## Rump steak

€ 22,90

Gross weight: at least 250 grams

With fried potatoes and small salad

### Extras:

- Portion of onions € 1,50
- Portion of home-made herb butter € 1,50
- Portion of home-made chili butter € 1,50

## Pickled brawn \* 3, 6, 7, 19

€ 10,90

With fried potatoes

## Palatinate Blood \* 3, 7, 19

€ 11,90

Blood sausage with a creamy onion vinaigrette and fried potatoes

## Lodge platter \*

€ 14,90

With stripes of pork tenderloin or turkey breast or sheep's milk cheese , fried potatoes and lettuce

## Lodge platter \*

€ 16,90

With smoked salmon (cold), fried potatoes and lettuce



## Lodge platter \*




€ 16,90

With roast beef, fried potatoes and lettuce

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



# Salad Menu

<i>Large salad</i> * ✓	€ 9,50
<i>Salad with stripes of turkey breast</i> *	€ 12,90
<i>Salad with stripes of pork tenderloin</i> *	€ 12,90
<i>Salad with smoked salmon (cold)</i> *	€ 14,90
<i>Salad with tuna</i> *	€ 12,90
<i>Salad with sheep's milk cheese</i> * ✓	€ 12,90
 <i>Salad with stripes of roast beef</i> *	€ 14,90
 <i>Rump steak with salad</i> Gross weight: at least 250 grams	€ 22,90
 <i>Rump steak with tomato mozzarella</i> Gross weight: at least 250 grams	€ 23,90
<i>Oven potato with white cheese</i> ✓	€ 4,90

*We serve our salads with home-made dressing  
or with optional vinegar and oil vinaigrette.*

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



# Sweet Flammkuchen

*Flammkuchen Winter Apple* <sup>3</sup> ✓ € 8,90  
*Apple, almonds, cinnamon & sugar, Calvados*

*Flammkuchen Williams Pear* <sup>3</sup> ✓ € 9,90  
*Pear, almonds, chocolate, Williams Pear Brandy*

*Flammkuchen Amaretto* <sup>3</sup> ✓ € 9,90  
*Banana, almonds, chocolate, Amaretto*

*Flammkuchen Raspberry* <sup>3</sup> ✓ € 9,90  
*Vanilla cream, raspberries, cinnamon & sugar, raspberry brandy*



# Ice Cream

<b>Hot On Ice</b> <sup>1, 3, 10</sup> ✓ <i>Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	€ 5,90
<b>Coupe Denmark</b> <sup>1, 3, 10</sup> ✓ <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 5,50
<b>Coupe Egg Liqueur</b> <sup>1, 3, 9, 10</sup> ✓ <i>Vanilla ice cream, egg liqueur and whipped cream</i>	€ 5,50
<b>Coupe Amarena</b> <sup>1, 3, 5, 9, 10</sup> ✓ <i>Vanilla ice cream, Amarena Cherries and whipped cream</i>	€ 5,50
<b>Apple Strudel</b> <sup>1, 3, 9, 10</sup> ✓ <i>South Tyrolean Apple Strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 5,50
<b>Two scoops of vanilla ice cream with Smarties</b> <sup>1, 3, 9, 10</sup> ✓ <i>With whipped cream</i>	€ 2,50 € 3,20
<b>Lodge Amaretti</b> <sup>1, 9, 10</sup> ✓ <i>Espresso, Amaretto and vanilla ice cream</i>	€ 5,90



# Soft Drinks

	0,2 l	0,4 l
<i>Coca Cola</i> <sup>1, 6, 14</sup> / <i>light</i> <sup>1, 6, 9, 11, 14</sup>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Fanta</i> <sup>1, 6</sup> / <i>Sprite</i>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Cold coffee (Coke with Fanta)</i> <sup>1, 6, 14</sup>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Lemon ice tea</i> <sup>6</sup>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>13</sup>	€ 2,90	€ 3,90
<i>Sparkling water</i>	€ 2,00	€ 3,00
<i>Apple juice with sparkling water</i>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Juice with sparkling water</i> <i>Currant, grape, passion fruit, orange</i>	€ 2,90	€ 3,90
<i>Pure Juice</i> <i>Apple, currant, grape, passion fruit, orange</i>	€ 3,00	€ 5,00
<i>Taunus Quelle mineral water</i> <i>Still or sparkling</i>	0,75 l	€ 4,90
<i>Black Forest mineral water</i> <i>Still</i>	0,5 l	€ 2,90

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



## Beers

<i>Bitburger draft beer</i>	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,20
<i>Erdinger draft wheat beer</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Beer with Coke</i> <sup>1, 6, 14</sup>	0,5 l	€ 4,20
<i>Shandy (Radler)</i> <sup>6, 11</sup>		
<i>Wheat beer with Coke</i> <sup>1, 6, 14</sup>	0,5 l	€ 4,20
<i>Wheat beer shandy (Weizenradler)</i> <sup>6, 11</sup>		
<i>Bitburger Drive</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Non-alcoholic beer</i>		
<i>Köstritzer dark beer</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Erdinger wheat beer bottles</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Crystal/Dark/Wheat beer non-alcoholic</i>		



# Spirits



<i>Liquors</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Hazelnut, Raspberry, Cherry, Mirabelle, Williams, Plum</i>		
<i>Liqueurs</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Dornfelder, Palatinate fig</i>		
<i>Baileys <sup>1,7</sup> on the rocks</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Averna on the rocks</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Ramazottí with lemon, on the rocks</i>	4 cl	€ 4,80
<i>Lodge Willí with fruit</i>		€ 4,00
<i>Lodge Himbí with fruit</i>		€ 4,00
<i>Jack Daniel's with Coke <sup>1, 6, 14</sup> on the rocks</i>	2 cl	€ 5,50

## Palatinate Brandies

<i>Sloe brandy</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Wild raspberry brandy</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Morello and sour cherry brandy</i>	2 cl	€ 4,00





# Hot Drinks

<i>Lodge Macchiato</i> <sup>14</sup> <i>Egg liqueur, espresso, whipped cream</i>	€ 4,50
<i>Coffee</i> <sup>14</sup>	€ 2,20
<i>Espresso</i> <sup>14</sup>	€ 2,20
<i>Double espresso</i> <sup>14</sup>	€ 3,20
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>14</sup>	€ 2,70
<i>Cappuccino</i> <sup>14</sup>	€ 2,90
<i>Café au lait</i> <sup>14</sup>	€ 2,90
<i>Latte Macchiato</i> <sup>14</sup>	€ 3,50
<i>Hot chocolate</i> <sup>3</sup> <i>With whipped cream</i>	€ 2,50 € 3,20
<i>Tea</i>	€ 3,00
<i>Tea with 2 cl Rum 54%</i>	€ 4,40
<i>Grog with 4 cl Rum 54%</i>	€ 4,90



# *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*