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. Seine Ursprünge reichen jedoch deutlich weiter zurück – in die alten Holzbacköfen der elsässischen Dörfer.

Einer alten Überlieferung zufolge prüften die Bäuerinnen vor dem Brotbacken zunächst die Temperatur des Ofens. Dazu wurde ein Stück Brotteig hauchdünn ausgerollt, mit Sauerrahm bestrichen und mit den damals einfachen Zutaten Speck und Zwiebeln belegt. War der Flammkuchen bereits nach zwei bis drei Minuten knusprig gebacken, hatte der Ofen die ideale Temperatur für das Brot erreicht.

Aus dieser Backtradition entwickelte sich der Flammkuchen – ursprünglich als einfacher Test, zugleich aber auch als köstliches Essen für die Familie.

Seinen Namen, die französische Bezeichnung „Tarte Flambée", verdankt er den Flammen, die beim Backen aus der Glut des Holzofens aufloderten. Einer weiteren Überlieferung zufolge erinnern auch die leicht gebräunten Zwiebeln an kleine Flammen.

Unsere Flammkuchen werden traditionell gebacken:

Knusprig – und deshalb bewusst etwas dunkler.

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

Special Aperitifs

Hausaperitif Mit frisch gepresster Zitrone, Holunderblütensirup und Secco, auf Eis		€ 8,90
Hausgemachter Sangria [1, 3, 6, 7] auf Eis	0,2 l	€ 8,90
Prosecco „Villa Sandi“	0,1 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 35,90
Hugo auf Eis	0,2 l	€ 7,90
Alkoholfreier Hugo auf Eis	0,2 l	€ 6,90
Spritz mit Secco, auf Eis • Aperol [1,13] • Ingwer (mit hausgemachtem Ingwersirup) • Martini • Limoncello	0,2 l	€ 7,90
Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren, auf Eis	0,2 l	€ 7,90
Alkoholfreier Wildberry Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren, auf Eis	0,2 l	€ 6,90

Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe: letzte Seite

Classic Aperitifs

Gin-Tonic „Gin Mare“, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, auf Eis	0,25 l	€ 9,90
Martini Bianco oder Rosso, auf Eis	5 cl	€ 5,50
Campari [1, 13] Orange oder Soda	0,2 l	€ 6,90

Vorspeisen

Kleiner Salat V	€ 6,80
Tomate mit Mozzarella V	€ 8,90
Überbackene Nachos Nachos, Hackfleisch Paprika, Jalapeños, Käse, Crème Fraîche, Salsa-Dip	€ 11,90
Gebackener Schafskäse V	€ 10,90
Knoblauchbaguette V	€ 5,60

V Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Classic Flammkuchen

Flammkuchen Elsass 3, 6, 19 Speck, Zwiebeln, Käse	€ 11,70
Flammkuchen „Knobi“ 3, 6, 19 Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse	€ 12,80
Flammkuchen Normandie 3, 6, 19 Speck, Zwiebeln, Chili, Käse	€ 11,70
Flammkuchen Pizza-Art 3, 6 Tomatensauce, Salami, frische Champignons, Peproni, Käse	€ 15,90
Flammkuchen Marseille 3 Räucherlachs, Zwiebeln, Dill, Käse	€ 15,90
Flammkuchen Côte d'Azur 3 Krabben, Zwiebeln, Dill, Käse	€ 15,90
Flammkuchen Tuna 2, 3, 20 Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Käse	€ 14,90

Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe: letzte Seite

Special Flammkuchen

Flammkuchen Pfalz [1, 3, 7, 19] — € 16,50
Speck, Zwiebeln, Blut- & Leberwurst, Käse

Flammkuchen Gourmet [3, 18] — € 18,50
Schweinelendestreifen, Sauce Hollandaise,
Schafskäse, Chili, Käse

Flammkuchen „Speedy Gonzales“ [3] — € 18,50
Rinderhackfleisch, Nachos, Paprika, Jalapeños,
Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Salsa Dip

Flammkuchen „Toskana“ [3, 6] — € 18,50
Kirschtomaten, Serrano Schinken, Käse
Nach dem Backen belegt mit Rucola und Parmesan

Flammkuchen Spezial [3, 6, 19] — € 18,50
Speck, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, frische
Champignons, Schweinelendestreifen, Käse
Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch

Flammkuchen BBQ-Pulled Pork [3, 15] — € 17,90
Pulled Pork, rote Zwiebeln, Bull's-Eye BBQ Sauce,
Käse

Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Vegetarische Flammkuchen

Flammkuchen Provence [3] V — € 14,90
Frische Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Käse

Flammkuchen Bretagne [3] V — € 14,90
Frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse

Flammkuchen Camembert [3] V — € 15,90
Camembert, Preiselbeeren, Käse

Flammkuchen Peperoni-Schafskäse [3] V — € 15,90
Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Käse

Flammkuchen Tomate-Schafskäse [3] V — € 15,90
Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln, Käse

Flammkuchen Caprese [3] V — € 15,90
Tomaten, Mozzarella, Käse

Flammkuchen Veggi Spezial [3] V — € 17,90
Tomaten, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Sauce Hollandaise, Käse
Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch

V Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Vegane Speisekarte

Kleiner Salat — € 6,80

Überbackene Nachos — € 11,90
Nachos, Paprika, Jalapeños, veganer Käse (Violife),
vegane Sour Crème, Salsa-Dip

Veganer Hüttenteller — € 20,90
Mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln
und Blattsalat

Flammkuchen Speedy Vegan [1, 3, 5, 15] — € 18,50
Vegane Creme, Nachos, Paprika, Jalapeños, Zwiebeln,
Knoblauch, veganer Käse (Violife), Salsa Dip

Flammkuchen Loire Vegan [1, 3, 5, 15] — € 16,50
Vegane Creme, Tomaten, Paprika, Champignons,
veganer Käse (Violife)
Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch

Flammkuchen Mediterran Vegan [1, 3, 5, 15] — € 18,50
Vegane Creme, Zwiebeln, Kirschtomaten,
Oliven, Rucola, veganer Käse (Violife)
Auf Wunsch mit Chili und/oder Knoblauch

Flammkuchen Winterapfel Vegan [3] — € 12,90
Vegane Creme, Äpfel, Mandeln, Zimt & Zucker

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

Vegan

Hauptspeisen

Premium Rumpsteak — € 29,90
Rohgewicht: mindestens 250 Gramm
Mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Extras:

- Gebratene Zwiebeln — € 3,00
- Hausgemachte Kräuterbutter — € 2,50
- Hausgemachte Chilibutter — € 2,50
- Cognac-Pfeffer-Sauce — € 3,90

Eingelegter Schwartenmagen * 3, 6, 7, 19 — € 15,90
Mit Bratkartoffeln

Pfalzblut * 3, 7, 19 — € 16,90
Blutwurst mit Sahne- Zwiebel-Vinaigrette
und Bratkartoffeln

Hüttenteller * — € 20,90
Mit Schweinelende- **oder** Putenbruststreifen **oder**
Schafskäse V, Bratkartoffeln und Blattsalat

Hüttenteller * — € 23,50
Mit Räucherlachs (kalt) **oder** Roastbeef-Streifen,
Bratkartoffeln und Blattsalat

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

V Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Salate

Großer Salat *	€ 13,90
Salat mit Putenbruststreifen *	€ 17,90
Salat mit Schweinelendestreifen *	€ 17,90
Salat mit Räucherlachs (kalt) *	€ 19,90
Salat mit Thunfisch *	€ 17,90
Salat mit Schafskäse *	€ 17,90
Salat mit Roastbeef-Streifen *	€ 19,90
Premium Rumpsteak an Salat Rohgewicht: mindestens 250 Gramm	€ 28,90
Premium Rumpsteak an Tomate-Mozzarella Rohgewicht: mindestens 250 Gramm	€ 29,90
Folienkartoffel mit Quark	€ 6,90

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

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

Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Süße Flammkuchen

Flammkuchen Winterapfel [3] V — € 12,90
Apfel, Mandeln, Zimt & Zucker, Calvados

Flammkuchen Williams-Birne [3] V — € 13,90
Birne, Mandeln, Schokolade, Zimt & Zucker, Williams Christ Birnen Brand

Flammkuchen Amaretto [3] V — € 13,90
Banane, Mandeln, Schokolade, Zimt & Zucker, Amaretto

Flammkuchen Himbeere [3] V — € 14,90
Vanillecreme, Himbeeren, Zimt & Zucker, Himbeergeist

V Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Eis

Heiß auf Eis 1, 3, 10 V — € 7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Coupe Danemark 1, 3, 10 V — € 7,90
Vanilleeis, heiße Schokoladensoße und Sahne

Eierlikörbecher 1, 3, 9, 10 V — € 7,90
Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

Apfelstrudel 1, 3, 9, 10 V — € 7,90
Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Zwei Kugeln Vanilleeis — € 3,50
mit Smarties 1, 3, 9, 10 V
Mit Sahne — € 4,50

Hütten Amaretti 1, 9, 10 V — € 7,90
Espresso, Amaretto und Vanilleeis

V Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Softdrinks Coca-Cola [1, 6, 10, 14], Coca-Cola Zero [1, 6, 9, 11, 14], Fanta [1, 6, 10], Sprite [10], Mezzo Mix [1, 6, 10, 14]	€ 2,90	€ 4,90
Eistee mit Eis Zitrone [6, 10], Pfirsich [10]	€ 2,90	€ 4,90
Schweppes Bitter Lemon [13]	€ 2,90	€ 4,90
Saftschorle Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube	€ 2,90	€ 4,90
Fruchtsaft Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube	€ 3,90	€ 5,90
Mineralwasser mit Kohlensäure	€ 2,50	€ 3,90
Taunusquelle Mineralwasser Classic oder Naturelle	0,75 l	€ 6,50
Black Forest Stilles Mineralwasser	0,5 l	€ 4,90

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

Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe: letzte Seite

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,30
	0,5 l	€ 5,50
Erdinger Weißbier vom Fass	0,5 l	€ 5,50
Cola-Bier [1, 6, 14]	0,5 l	€ 5,50
Radler [6, 11]		
Cola-Weizen [1, 6, 14]	0,5 l	€ 5,50
Radler-Weizen [6, 11]		
Bitburger Pils 0,0%	0,33 l	€ 4,50
Bitburger Pils 0,0% Radler	0,5 l	€ 5,50
Alkoholfrei		
Erdinger Flaschenbiere	0,5 l	€ 5,50

- Helles Lagerbier
- Kristallweizen
- Dunkelweizen
- Weißbier alkoholfrei

Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Spirituosen

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

Edelbrände

Schlehengeist	2 cl	€ 4,90
Himbeergeist	2 cl	€ 4,90
Haselnuss	2 cl	€ 4,50

Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe: letzte Seite

Pfälzer Weißweine

Riesling -trocken- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 1,0 l	€ 5,30 € 24,90
Riesling -halbtrocken- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 1,0 l	€ 5,30 € 24,90
Grauer Burgunder -trocken- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 1,0 l	€ 6,30 € 29,90
Weißer Burgunder -trocken- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 1,0 l	€ 6,30 € 29,90
Bacchus -lieblich- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 0,75 l	€ 5,90 € 19,90
Weißburgunder & Chardonnay -trocken- Weingut Hensel – Bad Dürkheim	0,2 l Fl. 0,75 l	€ 8,50 € 29,90
Sauvignon Blanc -trocken- Weingut Hensel – Bad Dürkheim	0,2 l Fl. 0,75 l	€ 8,90 € 31,90
Riesling-Schorle -trocken/halbtrocken-, süß oder sauer	0,25 l 0,5 l	€ 4,00 € 6,00

Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe: letzte Seite

Pfälzer Roséweine

Portugieser Weißherbst -halbtrocken- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 1,0 l	€ 5,30 € 24,90
Spätburgunder Rosé -trocken- Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG	0,2 l Fl. 0,75 l	€ 6,30 € 21,90
Weißherbst-Schorle -halbtrocken-, süß oder sauer	0,25 l 0,5 l	€ 4,00 € 6,00
Spätburgunder Rosé-Schorle -trocken-, süß oder sauer	0,25 l 0,5 l	€ 4,30 € 6,50
Persching [1, 6] Portugieser Weißherbst mit Fanta	0,25 l 0,5 l	€ 4,30 € 6,50

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

Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Pfälzer Rotweine

Dornfelder
-trocken-
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

0,2 l € 5,90
Fl. 1,0 l € 27,90

Dornfelder
-halbtrocken-
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

0,2 l € 5,90
Fl. 0,75 l € 20,90

Portugieser
-halbtrocken-
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

0,2 l € 5,30
Fl. 1,0 l € 24,90

Spätburgunder
-trocken-
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

0,2 l € 5,90
Fl. 1,0 l € 27,90

Cabernet Sauvignon
-trocken-
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel eG

0,2 l € 7,50
Fl. 0,75 l € 26,90

Aufwind Cuvée
-trocken-
60% Cabernet Sauvignon, 40% Saint Laurent
Weingut Hensel – Bad Dürkheim

0,2 l € 8,90
Fl. 0,75 l € 31,90

Vegetarisches Gericht
Zusatzstoffe: letzte Seite

Heißgetränke

Hütten Macchiato [14] *Eierlikör, Espresso, Sahne*	€ 5,90
Kaffee [14]	€ 2,90
Espresso [14]	€ 2,90
Doppelter Espresso [14]	€ 3,90
Espresso Macchiato [14]	€ 3,20
Cappuccino [14]	€ 3,50
Milchkaffee [14]	€ 3,50
Latte Macchiato [14]	€ 4,50
Heiße Schokolade [3]	€ 3,50
Mit Sahne	€ 4,50
Hausgemachter Ingwer-Tee *Hausgemachter Ingwer-Sirup, frisch gepresste Zitrone*	€ 5,50
Tee *Darjeeling (Schwarztee), Waldbeere, Kamille, Pfefferminze, Rooibos, Grüner Tee*	€ 3,90
Schwarztee *mit 2 cl Rum 54%*	€ 5,90

Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe: letzte Seite

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

Flammkuchen was first mentioned in culinary literature more than 100 years ago. Its true origins, however, go back much further – to the wood-fired ovens of the villages of Alsace.

According to an old tradition, farmers' wives would first test the temperature of the oven before baking their bread. They would roll out a small piece of bread dough until it was paper-thin, spread it with sour cream, and top it with the simple ingredients that were readily available at the time: bacon and onions. If the flatbread baked to a crisp in just two to three minutes, the oven had reached the perfect temperature for baking bread.

From this simple baking tradition, Flammkuchen was born—originally as a practical oven test, but also as a delicious meal for the family.

Its French name, Tarte Flambée, comes from the flames that flickered above the glowing embers inside the wood-fired oven during baking. Another popular explanation says that the lightly browned onion slices resemble small flames. Whatever its true origin, one thing is certain: It tastes delicious!

Our Flammkuchen is baked the traditional way:

Crispy – and therefore intentionally baked a little darker.

Prefer it lightly baked?
Just let us know when you place your order.

Special Aperitifs

Lodge Aperitif With freshly squeezed lemon, elder blossom syrup and Secco, on the rocks		€ 8,90
Homemade Sangria [1, 3, 6, 7] on the rocks	0,2 l	€ 8,90
Prosecco "Villa Sandi"	0,1 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 35,90
Hugo on the rocks	0,2 l	€ 7,90
Non-alcoholic Hugo on the rocks	0,2 l	€ 6,90
Spritz with Secco, on the rocks • Aperol 1, 13 • Ingwer (with homemade ginger syrup) • Martini • Limoncello	0,2 l	€ 7,90
Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Russian Wildberry, raspberries, on the rocks	0,2 l	€ 7,90
Non-alcoholic Wildberry Schweppes Russian Wildberry, raspberries, on the rocks	0,2 l	€ 6,90

Vegetarian dish

Additives: last page

Classic Aperitifs

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

Starters

Small salad V	€ 6,80
Tomato mozzarella V	€ 8,90
Gratinated Nachos Nachos, minced beef, bell peppers, jalapenos, cheese, crème fraiche, salsa dip	11,90
Baked sheep's cheese V	€ 10,90
Garlic baguette V	€ 5,60

V Vegetarian dish
Additives: last page

Classic Flammkuchen

Flammkuchen Alsace [3, 6, 19] — € 11,70
Bacon bits, onions, cheese

Flammkuchen Garlic [3, 6, 19] — € 12,80
Bacon bits, onions, garlic, cheese

Flammkuchen Normandy [3, 6, 19] — € 11,70
Bacon bits, onions, chili, cheese

Flammkuchen à la Pizza [3, 6] — € 15,90
Tomato sauce, salami (pepperoni), fresh mushrooms, chilies (red peppers), cheese

Flammkuchen Marseille [3] — € 15,90
Smoked salmon, onions, dill, cheese

Flammkuchen Côte d'Azur [3] — € 15,90
Prawns, onions, dill, cheese

Flammkuchen Tuna [2, 3, 20] — € 14,90
Tuna, onions, olives, cheese

Vegetarian dish
Additives: last page

Special Flammkuchen

Flammkuchen Palatinate [1, 3, 7, 19] — € 16,50
Bacon bits, onions, blood & liver sausage, cheese

Flammkuchen Gourmet [3, 18] — € 18,50
Stripes of pork tenderloin, Sauce Hollandaise,
sheep's cheese, chili, cheese

Flammkuchen "Speedy Gonzales" [3] — € 18,50
Minced beef, nachos, bell peppers, jalapeños,
onions, garlic, cheese, salsa dip

Flammkuchen "Tuscany" [3, 6] — € 18,50
Cherry tomatoes, Serrano Ham, cheese
Topped with rocket and Parmesan Cheese after baking

Flammkuchen Special [3, 6, 19] — € 18,50
Bacon bits, onions, tomatoes, bell peppers,
fresh mushroom, stripes of pork tenderloin, cheese
With optional chili and/or garlic

Flammkuchen BBQ-Pulled Pork [3,15] — € 17,90
Pulled pork, red onions, Bull's-Eye BBQ sauce, cheese

Vegetarian dish
Additives: last page

Vegetarian Flammkuchen

Flammkuchen Provence [3] € 14,90
Fresh mushrooms, tomatoes, onions, cheese

Flammkuchen Bretagne [3] € 14,90
Fresh mushrooms, bell peppers, onions, cheese

Flammkuchen Camembert [3] € 15,90
Camembert, lingo berries, cheese

Flammkuchen Chili-Feta Cheese [3] € 15,90
Mild chilies (pepperoncini), Feta Cheese, onions, cheese

Flammkuchen Tomato-Feta Cheese [3] € 15,90
Tomatoes, Feta Cheese, onions, cheese

Flammkuchen Capri [3] € 15,90
Tomatoes, Mozzarella, cheese

Flammkuchen Vegetarian Special [3] € 17,90
Tomatoes, fresh mushrooms, bell peppers, onions,
Sauce Hollandaise, cheese
With optional chili and/or garlic

Vegetarian dish
Additives: last page

Vegan Menu

Small Salad — € 6,80

Vegan Gratinated Nachos — € 11,90
Nachos, bell peppers, jalapenos,
vegan cheese (Violife), vegan sour crème, salsa dip

Vegan lodge platter — € 20,90
With roasted mushrooms, fried potatoes and lettuce

Flammkuchen Speedy Vegan [1, 3, 5, 15] — € 18,50
Vegan cream, nachos, peppers, jalapeños, onions,
garlic, vegan cheese (Violife), salsa dip

Flammkuchen Loire Vegan [1, 3, 5, 15] — € 16,50
Vegan cream, tomatoes, peppers, mushrooms,
vegan cheese (Violife)
With optional chili and/or garlic

Flammkuchen Mediterranean Vegan [1, 3, 5, 15] — € 18,50
Vegan cream, onions, cherry tomatoes, olives, rocket,
vegan cheese (Violife)
With optional chili and/or garlic

Flammkuchen Winter Apple Vegan [3] — € 12,90
Vegan cream, apples, almonds, cinnamon & sugar

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

Main Dishes

Premium rump steak — € 29,90
Gross weight: at least 250 grams
With fried potatoes and small salad

Extras:

- Fried onions — € 3,00
- Homemade herb butter — € 2,50
- Homemade chili butter — € 2,50
- Cognac-pepper-sauce — € 3,90

Pickled Brawn * 3, 6, 7, 19 — € 15,90
With fried potatoes

Palatinate Blood * 3, 7, 19 — € 16,90
Blood sausage with a creamy onion vinaigrette and fried potatoes

Lodge platter * — € 20,90
With stripes of pork tenderloin **or** turkey breast **or** sheep's milk cheese V, fried potatoes and lettuce

Lodge platter * — € 23,50
With smoked salmon (cold) **or** stripes of roast beef, fried potatoes and lettuce

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

V Vegetarian dish
Additives: last page

Salad Menu

Large salad * V	€ 13,90
Salad with stripes of turkey breast *	€ 17,90
Salad with stripes of pork tenderloin *	€ 17,90
Salad with smoked salmon (cold) *	€ 19,90
Salad with tuna *	€ 17,90
Salad with sheep cheese * V	€ 17,90
Salad with stripes of roast beef *	€ 19,90
Premium rump steak with salad Gross weight: at least 250 grams	€ 28,90
Premium rump steak with tomato mozzarella Gross weight: at least 250 grams	€ 29,90
Baked potato with German sour cream V	€ 6,90

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.

V Vegetarian dish
Additives: last page

Sweet Flammkuchen

Flammkuchen Winter Apple [3] V — € 12,90
Apple, almonds, cinnamon & sugar, Calvados

Flammkuchen Williams Pear [3] V — € 13,90
Pear, almonds, chocolate, cinnamon & sugar, Williams Pear Brandy

Flammkuchen Amaretto [3] V — € 13,90
Banana, almonds, chocolate, cinnamon & sugar, Amaretto

Flammkuchen Raspberry [3] V — € 14,90
Vanilla cream, raspberries, cinnamon & sugar, raspberry brandy

V Vegetarian dish
Additives: last page

Ice Cream

Hot On Ice 1, 3, 10 — € 7,90
Vanilla ice cream with hot raspberries
and whipped cream

Coupe Denmark 1, 3, 10 — € 7,90
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce
and whipped cream

Coupe Egg Liqueur 1, 3, 9, 10 — € 7,90
Vanilla ice cream, egg liqueur and whipped cream

Apple Strudel 1, 3, 9, 10 — € 7,90
South Tyrolean Apple Strudel with vanilla ice cream
and whipped cream

Two scoops of vanilla ice cream — € 3,50
with Smarties 1, 3, 9, 10
With whipped cream — € 4,50

Lodge Amaretti 1, 9, 10 — € 7,90
Espresso, Amaretto and vanilla ice cream

Vegetarian dish
Additives: last page

Non-Alcoholic Drinks

	0,2 l	0,4 l
Softdrinks Coca-Cola [1, 6, 10, 14], Coca-Cola Zero [1, 6, 9, 11, 14], Fanta [1, 6, 10], Sprite [10], Mezzo Mix [1, 6, 10, 14]	€ 2,90	€ 4,90
Iced tea with ice Lemon [6, 10], Peach [10]	€ 2,90	€ 4,90
Schweppes Bitter Lemon [13]	€ 2,90	€ 4,90
Juice with sparkling water Apple, currant, grape, passion fruit, orange	€ 2,90	€ 4,90
Pure Juice Apple, currant, grape, passion fruit, orange	€ 3,90	€ 5,90
Sparkling water	€ 2,50	€ 3,90
Taunusquelle mineral water Still or sparkling	0,75 l	€ 6,50
Black Forest Still mineral water	0,5 l	€ 4,90

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

Vegetarian dish

Additives: last page

Beers

Bitburger Pilsener (draft)	0,3 l	€ 4,30
	0,5 l	€ 5,50
Erdinger Wheat Beer (draft)	0,5 l	€ 5,50
Beer with Coke [1, 6, 14]	0,5 l	€ 5,50
Shandy (Radler) [6, 11]		
Wheat beer with Coke [1, 6, 14]	0,5 l	€ 5,50
Wheat beer Shandy (Weizenradler) [6, 11]		
Bitburger Pilsener 0.0%	0,33 l	€ 4,50
Bitburger Pilsener 0.0% Shandy	0,5 l	€ 5,50
Non-alcoholic beer		
Erdinger Bottled Beer	0,5 l	€ 5,50

- Pale Ale (Lager)
- Crystal wheat beer
- Dark wheat beer
- Non-alcoholic wheat beer

Vegetarian dish
Additives: last page

Spirits

Liquors Cherry, Mirabelle, Fruit (Obstler), Plum, Williams Christ Pear	From Mehlingen: Hemmer Die Traditionsbrennerei Familienbetrieb seit 1874	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			€ 5,90
Lodge Himbi with fruit			€ 5,90
Jack Daniel's with Coke [1, 6, 14] on the rocks		2 cl	€ 6,90

Noble Brandies

Sloe brandy	2 cl	€ 4,90
Raspberry brandy	2 cl	€ 4,90
Hazelnut brandy	2 cl	€ 4,50

Vegetarian dish

Additives: last page

Hot Drinks

Lodge Macchiato [14] *Egg liqueur, espresso, whipped cream*	€ 5,90
Coffee [14]	€ 2,90
Espresso [14]	€ 2,90
Double Espresso [14]	€ 3,90
Espresso Macchiato [14]	€ 3,20
Cappuccino [14]	€ 3,50
Café au Lait [14]	€ 3,50
Latte Macchiato [14]	€ 4,50
Hot Chocolate [3]	€ 3,50
With whipped cream	€ 4,50
Homemade Ginger Tea *Homemade ginger syrup, freshly squeezed lemon*	€ 5,50
Tea *Darjeeling (black tea), fruits of the forest, mild herbal, fresh herbal, rooibos, green tea*	€ 3,90
Black Tea with 2 cl Rum 54%	€ 5,90

Vegetarian dish

Additives: last page

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 Sojaeiweiß
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