

Speisen & Getränke





Geschichte des Flammkuchen

Beim Flammkuchen gibt es viele Geschichten über dessen Ursprung. In der gastronomischen Literatur wurde der Flammkuchen 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. Sie nahm ein Stück des Teiges, rollte ihn hauchdünn aus und schob ihn in den Ofen.

Wurde der Teig sehr schnell braun, war der Ofen noch sehr heiß. Dauerte es lange, bis der Teig gar wurde, so musste man nachfeuern.

Betrug die Backzeit 2 – 3 Minuten, so herrschte überall im Ofen die richtige Backtemperatur.

Den gebackenen Teig entsorgte man nicht, sondern bestrich ihn mit Sauerrahm und belegte ihn mit Speck und Zwiebeln, was sich bis heute nicht geändert hat. Auf diese Weise entstand der Flammkuchen und erbrachte der weisen Bäuerin zugleich ein köstliches Mahl für die Familie.

Seinen Namen hat der Flammkuchen „Tarte flambée“ von den Flammen erhalten, die überall aus der verteilten Glut des Ofens aufloderten.

Noch heute ist es im Elsass (und auch bei uns) Tradition den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu genießen.

Durch seine vielfältigen Belegvariationen ist der Flammkuchen ein abwechslungsreiches Gericht.

In 6 – 8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch nimmt sich ein Stück und isst es mit der Hand.

Das macht nicht nur Spaß, sondern bietet auch die Möglichkeit, sich quer durch die Flammkuchenpalette zu probieren.

-
- **falls Sie auf Weizen oder Laktose reagieren, bieten wir alternativ Dinkel-Flammkuchen und laktosefreien Belag an**
 - **vegane Flammkuchen auf Wunsch**
 - **glutenfreie Flammkuchen auf Voranmeldung**
-

Kleinigkeiten

Baguette mit Dip 4,90 €

- Aioli (eigene Herstellung) oder
- Kräuterbutter (eigene Herstellung) oder
- Sour Cream

grüne Oliven 2,80 €

Datteln im Speckmantel 10,90 €

(10 Stk., auf Salatbett, mit Knoblauchbrot)

frische Blattsalate mit Cocktailtomaten 9,50 €

dazu Baguette, Dressing aus eigener Herstellung:

- Vinaigrette
- Joghurt-Dressing

Style deinen Salat:

- gegrillte Garnelen 5,50 €
- Thunfisch 3,50 €
- gegrillte Hähnchenbruststreifen 4,50 €
- Ziegenkäse 3,50 €
- Schafskäse 3,50 €
- Parmesan 2,80 €
- gebratene Champignons 3,80 €
- grüne Oliven 2,30 €
- geröstete Pinienkerne 2,80 €
- gekochtes Bio-Ei 2,00 €

Kleinigkeiten

frisch & knackig



Flammkuchen

Der Elsässer (Rahm, Speck, Zwiebeln)	9,90 €
Der Gratinierte (Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse)	11,80 €
Der Feurige (Rahm, Peperoni, Chorizo, Paprika)	11,50 €
Der Spanier (Rahm, Serranoschinken, Rucola, Parmesan)	14,50 €
Der Italiener (Rahm, Speck, Mozzarella, Tomate, Basilikum)	12,50 €
Der Franzose (Rahm, Speck, Champignons, Zwiebeln, Kräuter der Provence)	11,80 €
Der Tropische (Rahm, Ananas, Kochschinken, Käse)	12,00 €
Der Maritime (Rahm, Thunfisch, Tomate, Zwiebeln)	12,50 €

herzhaft

Flammkuchen

Der Brasilianer (Rahm, Rinderhack, schwarze Bohnen, Paprika, Käse, Jalapeños)	15,50 €	besonderes
Der Edle (Rahm, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln)	15,00 €	
Der Kreative (Rahm, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Walnüsse, Honig, Rosmarin, Birne)	15,50 €	
Der Grüne (Rahm, Blattspinat, frischer Knoblauch, Käse)	12,00 €	vegetarisch
Der Mediterrane (Rahm, Zucchini, Mozzarella, Tomate, rote Zwiebeln, Knoblauchöl)	12,50 €	
Der Grieche (Rahm, Schafskäse, Oliven, milde Peperoni)	13,00 €	
Der Sinnliche (Rahm, Camembert, Preiselbeeren, Walnüsse)	13,00 €	süß
Der Verführerische (Süßer Rahm, Äpfel, Zimt) • flambiert mit Calvados + 1,00 €	12,00 €	
Der Paradiesische (Süßer Rahm, Frucht nach Wahl, Nutella) Gestaltet euren Flammkuchen selbst - als Belag habt ihr die Wahl zwischen: • Banane • Apfel • Kirsche	12,50 €	

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe sind auf Nachfrage in einem separaten Infoblatt einzusehen.



Softdrinks & Säfte

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Zero <small>mit Süßungsmittel</small>	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	5,00 €
Krombacher's Fassbrause verschiedene Sorten	0,33 l	3,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,90 €
Apollinaris Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,00 €
ViO Mineralwasser still	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	6,00 €
Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte*	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	6,50 €
• als Schorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,80 €

*Rhabarber, Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Maracuja

Softdrinks

Säfte

Fassbiere

Warsteiner Pils	0,2 l	2,40 €
	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
König Ludwig Hefeweizen	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €
Krombacher Kellerbier	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,90 €
	0,4 l	4,80 €
Oberbräu Hell	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	6,00 €

Bier vom Fass



Flaschenbiere

Frankenheim Alt	0,33 l	3,80 €
Altbierbowle mit Pfirsich	0,4 l	4,80 €
Estrella	0,2 l	3,00 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,50 €
Guinness	0,44 l	6,30 €

Flaschenbier

Edelbrände, Liköre, Prosecco, Kaffee, Tee & Co

Edelbrände

Alter Williams	
Alte Marille	
Haselnuss	
Feiner Obstbrand	
Alte Pflaume	
Schwarze Johannisbeere	
Feine Himbeere	
Alter Whisky	
2 cl	4,50 €

Liköre

Granatapfel Chili	
Schoko Chili	
Pfirsich Chili	
Butter Scotch	
Walnuss	
Marille	
2 cl	4,00 €

Edelbrände

Liköre

Prosecco

Zuccotti, Garganega Secco	0,1 l	4,00 €
	0,7 l	25,00 €

Prosecco

Kaffee	3,30 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso doppio	4,50 €

Heißer Kakao	4,50 €
Heißer Kakao mit Sahne	5,00 €

Tee verschiedene Sorten	3,80 €
Heiße Zitrone	4,50 €
frischer Zitronensaft mit Honig zum Süßen	

Kaffee, Tee & Co

Spirituosen, Longdrinks, Aperitif & Digestif

Bacardi	2 cl	3,50 €
Jim Beam	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	4,00 €
Gordon's Gin	2 cl	3,50 €
Vodka Smirnoff	2 cl	3,50 €
Kümmerling	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Licor 43	2 cl	3,50 €
Mariacron	2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
Bailey's auf Eis	4 cl	5,00 €
Pfeffi	2 cl	2,00 €

Spirituosen

Longdrinks (4 cl im 0,2 l Glas)		
Gin Tonic, Bacardi Cola, Vodka Lemon		7,00 €
Jack Daniels Cola		8,00 €
<i>Andere Mischung? Fragt uns!</i>		

Hugo	0,2 l	7,50 €
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Soda		
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda		
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €

Aperitif

Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	5,00 €

Digestif

Cocktails & Frische Kracher

Caipirinha	Cachaça (Zuckerrohrschnaps), Limetten, weißer Rohrzucker	10,50 €
Tequila Sunrise	Sierra Tequila Silver, O-Saft, Grenadine	10,50 €
Sex on the Beach	Vodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Cranberrysirup	10,50 €
Cuba Libre	Havanna Club, Limette, Coca-Cola	10,50 €
Mojito	Havanna Club, Rohrzuckersirup, Limettensaft, Minzblätter, Soda	10,50 €
43 Sour	Licor 43, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, O-Saft	10,50 €
Whisky Sour	Maker's Mark Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	10,00 €
Mai Tai	Appleton Rum, Limettensaft, Triple Sec, Zuckersirup, Orgeat (Mandelsirup)	11,50 €
Pink Melon	Wassermelonensirup, Grenadine, Zitronensaft, O-Saft	8,00 €
Ipanema	Limette, weißer Rohrzucker, Maracuja Saft, Ginger Ale	8,00 €
Coconut Kiss	Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine	8,00 €
Pfirsich Eistee		6,50 €
Zitrone Ingwer	Zitrone, Ingwer, Zitronengras, Soda	6,50 €
Limette Rhabarber Vanille	Limette, Rhabarber-Saft, Vanille-Sirup, Soda, frische Minze	6,50 €
Strawberry Basil	Erdbeersirup, frischer Basilikum, Soda	6,50 €
Strawberry Mint Leaf	Erdbeersirup, frische Minze, Limette, Ginger Ale	6,50 €

Cocktails


alkoholfrei

Frische Kracher



Kirchplatz 11 · 49179 Ostercappeln
Telefon 05473 / 80 198 33

www.feuer-flamme-ostercappeln.de

 FeuerFlammeOstercappeln

Öffnungszeiten:
Mo + Di Ruhetag
Mi - So ab 17.00 Uhr

Sie haben Fragen oder Wünsche?
Sprechen Sie uns gerne an!
