

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 (*+1,- €)**
 - **glutenfreie Flammkuchen** auf Voranmeldung (**+2,- €)**
-

Kleinigkeiten

Kleinigkeiten

Baguette mit Dip

5,80 €

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

grüne Oliven

3,50 €

Datteln im Speckmantel

12,50 €

(10 Stk., auf Salatbett, mit Knoblauchbrot)

frische Blattsalate mit Cocktailtomaten

11,50 €

dazu Baguette, Dressing aus eigener Herstellung:

- Vinaigrette
- Joghurt-Dressing

Style deinen Salat:

- gegrillte Garnelen
- Thunfisch
- gegrillte Hähnchenbruststreifen
- Ziegenkäse
- Schafskäse
- Parmesan
- gebratene Champignons
- grüne Oliven
- geröstete Pinienkerne
- gekochtes Bio-Ei

5,90 €

3,90 €

4,90 €

3,80 €

3,80 €

3,00 €

4,30 €

2,50 €

3,00 €

2,00 €

frisch & knackig



Flammkuchen

Der Elsässer (Rahm, Speck, Zwiebeln)	11,50 €
Der Gratinierte (Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse)	13,80 €
Der Feurige (Rahm, Peperoni, Chorizo, Paprika)	13,50 €
Der Spanier (Rahm, Serranoschinken, Rucola, Parmesan)	16,50 €
Der Italiener (Rahm, Speck, Mozzarella, Tomate, Basilikum)	14,50 €
Der Franzose (Rahm, Speck, Champignons, Zwiebeln, Kräuter der Provence)	13,90 €
Der Tropische (Rahm, Ananas, Kochschinken, Käse)	14,00 €
Der Maritime (Rahm, Thunfisch, Tomate, Zwiebeln)	14,80 €
Der Brasilianer (Rahm, Rinderhack, schwarze Bohnen, Paprika, Käse, Jalapeños)	17,80 €
Der Edle (Rahm, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln)	16,50 €
Der Kreative (Rahm, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Walnüsse, Honig, Rosmarin, Birne)	16,90 €

herzhaft

besonderes

Dinkelflammkuchen +1 € je Flammkuchen

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

Flammkuchen

Der Grüne (Rahm, Blattspinat, frischer Knoblauch, Käse)	14,50 €	vegetarisch
Der Mediterrane (Rahm, Zucchini, Mozzarella, Tomate, rote Zwiebeln, Knoblauchöl)	14,90 €	
Der Grieche (Rahm, Schafskäse, Oliven, milde Peperoni)	14,90 €	
Der Sinnliche (Rahm, Camembert, Preiselbeeren, Walnüsse)	14,90 €	
Der Raffinierte (Rahm, rote Zwiebeln, Brokkoli, Emmentaler, Sauce Hollandaise und geröstete Mandelblätter)	16,50 €	vegan
Der Orientalische (veganer Rahm, Falafel, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, vegane Minzsauce)	16,90 €	
Der Verführerische (Süßer Rahm, Äpfel, Zimt) • flambiert mit Calvados + 1,00 €	13,90 €	süß
Der Paradiesische (Süßer Rahm, Frucht nach Wahl, Nutella) Gestaltet euren Flammkuchen selbst - als Belag habt ihr die Wahl zwischen: • Banane • Apfel • Kirsche	14,50 €	

Dinkelflammkuchen +1 € je Flammkuchen

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



Softdrinks & Säfte

**Coca-Cola, Fanta,
Sprite, Coca-Cola Zero**
mit Süßungsmittel

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,50 €

Krombacher's Fassbrause
verschiedene Sorten

0,33 l	3,90 €
--------	--------

Vitamalz

0,33 l	3,90 €
--------	--------

El Puro Mineralwasser medium

0,25 l	3,40 €
0,75 l	8,50 €

El Puro Mineralwasser still

0,25 l	3,40 €
0,75 l	8,50 €

**Schweppes Bitter Lemon,
Ginger Ale, Tonic Water**

0,2 l	3,50 €
0,4 l	6,00 €

Niehoofs Vaihinger Fruchtsäfte*

0,2 l	3,70 €
0,4 l	6,90 €

• als Schorle

0,2 l	3,40 €
0,4 l	6,00 €

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

Softdrinks

Säfte

Fass- & Flaschenbiere

Warsteiner Pils	0,2 l	2,70 €
	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	5,20 €
König Ludwig Hefeweizen	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	6,30 €
Krombacher Kellerbier	0,2 l	3,00 €
	0,3 l	4,40 €
	0,4 l	5,50 €
Oberbräu Hell	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	6,50 €

Frankenheim Alt	0,33 l	4,30 €
Altbierbowle mit Pfirsich	0,4 l	5,80 €
Estrella	0,2 l	3,00 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6,30 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	6,30 €
Guinness	0,44 l	6,50 €

Bier vom Fass

Flaschenbier



Kaffee, Tee & Frische Kracher

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit Bio Kaffee liebevoll im Siebträger für Sie frisch zubereitet

Kaffee	3,60 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	5,00 €
Latte Macchiato	5,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Espresso doppio	4,90 €
Heißer Kakao	5,00 €
Heißer Kakao mit Sahne	5,50 €
Tee verschiedene Sorten	4,20 €
Heiße Zitrone frischer Zitronensaft mit Honig zum Süßen	4,90 €

Kaffee, Tee & Co

Pfirsich Eistee	7,50 €
Zitrone Ingwer Zitrone, Ingwer, Zitronengras, Soda	7,50 €
Limette Rhabarber Vanille Limette, Rhabarber-Saft, Vanille-Sirup, Soda, frische Minze	7,50 €
Strawberry Basil Erdbeersirup, frischer Basilikum, Soda	7,50 €
Strawberry Mint Leaf Erdbeersirup, frische Minze, Limette, Ginger Ale	7,50 €

Frische Kracher

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

Aperitif, Spritziges & Prosecco

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Soda 0,2 l 8,50 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda 0,2 l 8,50 €

Lillet Wild Berry

0,2 l 8,50 €

Aperitif

Mango Rosmarin

Mango Rosmarin Fruchtreduktion von **SESES DRINKS**,
Prosecco, Soda

0,2 l 8,50 €

Himbeere Hibiskus

Himbeere Hibiskus Fruchtreduktion von **SESES DRINKS**,
Prosecco, Soda

0,2 l 8,50 €

Spritziges

beide Getränke auch als alkoholfreie Variante
erhältlich (mit Thomas Henry Tonic)

0,2 l 7,90 €

Prosecco

Casa Gheller 0,1 l | 0,7 l 5,00 € | 30,00 €

Prosecco



Cocktails

Caipirinha

Cachaça (Zuckerrohrschnaps), Limetten, weißer Rohrzucker 11,50 €

Tequila Sunrise

Sierra Tequila Silver, O-Saft, Grenadine 11,50 €

Sex on the Beach

Vodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Cranberrysirup 11,50 €

Cuba Libre

Havanna Club, Limette, Coca-Cola 11,50 €

Mojito

Havanna Club, Rohrzuckersirup, Limettensaft, Minzblätter, Soda 11,50 €

43 Sour

Licor 43, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, O-Saft 11,50 €

Whisky Sour

Maker's Mark Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup 11,50 €

Mai Tai

Appleton Rum, Limettensaft, Triple Sec, Zuckersirup, Orgeat (Mandelsirup) 12,90 €

Pink Melon

Wassermelonensirup, Grenadine, Zitronensaft, O-Saft 9,00 €

Ipanema

Limette, weißer Rohrzucker, Maracuja Saft, Ginger Ale 9,00 €

Coconut Kiss

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine 9,00 €

Cocktails

alkoholfrei

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

Edelbrände & Liköre



Edelbrände

Alter Williams
Alte Marille
Haselnuss
Feiner Obstbrand
Alte Pflaume
Schwarze Johannisbeere
Feine Himbeere

2 cl

4,50 €

Edelbrände

Liköre

Granatapfel Chili
Schoko Chili
Pfirsich Chili
Butter Scotch
Walnuss
Marille

2 cl

4,00 €

Liköre

Crema Alpina Pistazie

4 cl

4,00 €



Spirituosen, Longdrinks & 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)

Bacardi Cola, Vodka Lemon	7,00 €
Jack Daniels Cola	8,00 €
<i>Andere Mischung? Fragt uns!</i>	

Longdrinks

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





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!