

# 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
  - Informationen über Allergene sind in einem separaten Infoblatt einzusehen
  - glutenfreie Flammkuchen auf Voranmeldung
-

# Kleinigkeiten

---

## Baguette mit Dip

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

4,00 €

## grüne Oliven

2,00 €

## Datteln im Speckmantel

(auf Salatbett, mit Knoblauchbrot)

8,90 €

## frische Blattsalate mit Cocktailtomaten

dazu Baguette, Dressing aus eigener Herstellung:

- Vinaigrette
- Joghurt-Dressing

7,50 €

## Style deinen Salat:

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

4,50 €

2,50 €

3,50 €

2,50 €

2,50 €

2,00 €

3,00 €

1,50 €

2,00 €

1,50 €

Kleinigkeiten

frisch & knackig



# Flammkuchen

---

<b>Der Elsässer</b> (Rahm, Speck <sup>2,3</sup> , Zwiebeln)	8,00 €
<b>Der Gratinierte</b> (Rahm, Speck <sup>2,3</sup> , Zwiebeln, Käse)	9,50 €
<b>Der Feurige</b> (Rahm, Peperoni, Chorizo <sup>2,3</sup> , Paprika)	9,00 €
<b>Der Spanier</b> (Rahm, Serranoschinken <sup>2,3</sup> , Rucola, Parmesan)	11,50 €
<b>Der Italiener</b> (Rahm, Speck <sup>2,3</sup> , Mozzarella, Tomate, Basilikum)	10,00 €
<b>Der Franzose</b> (Rahm, Speck <sup>2,3</sup> , Champignons, Zwiebeln, Kräuter der Provence)	9,00 €
<b>Der Tropische</b> (Rahm, Ananas, Kochschinken <sup>2,3,7</sup> , Käse)	9,50 €
<b>Der Maritime</b> (Rahm, Thunfisch, Tomate, Zwiebeln)	10,00 €

---

herzhaft

# Flammkuchen

---

## Der Brasilianer

(Rahm, Rinderhack, schwarze Bohnen, Paprika, Käse, Jalapeños)

12,50 €

## Der Edle

(Rahm, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln)

12,50 €

## Der Kreative

(Rahm, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Walnüsse, Honig, Rosmarin, Birne)

12,50 €

## Der Grüne

(Rahm, Blattspinat, frischer Knoblauch, Käse)

9,50 €

## Der Mediterrane

(Rahm, Zucchini, Mozzarella, Tomate, rote Zwiebeln, Knoblauchöl)

10,00 €

## Der Grieche

(Rahm, Schafskäse, Oliven, milde Peperoni)

10,50 €

## Der Sinnliche

(Rahm, Camembert, Preiselbeeren<sup>3</sup>, Walnüsse)

10,50 €

besonderes

vegetarisch



# Flammkuchen

---

## **Der Verführerische**

9,50 €

(Süßer Rahm, Äpfel, Zimt)

- flambiert mit Calvados + 1,00 €

## **Der Paradiesische**

10,00 €

(Süßer Rahm, Frucht nach Wahl, Nutella)

Gestaltet euren Flammkuchen selbst -  
als Belag habt ihr die Wahl zwischen:

- Banane
- Apfel
- Kirsche

süß



# Softdrinks & Säfte

---

<b>Coca-Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>1,2,3</sup></b>		
<b>Sprite<sup>1</sup>, Coca-Cola light<sup>1,2,9</sup></b> <small>mit Süßungsmittel</small>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,90 €
<b>Krombacher's Fassbrause</b>	0,33 l	2,90 €
verschiedene Sorten		
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	2,90 €
<b>Apollinaris Mineralwasser</b>	0,25 l	2,30 €
	0,75 l	5,90 €
<b>ViO Mineralwasser still</b>	0,25 l	2,30 €
	0,75 l	5,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>10</sup>, Ginger Ale, Tonic Water<sup>10</sup></b>	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,80 €
<b>NiehoFFs Vaihinger Fruchtsäfte*</b>	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,90 €
• als Schorle	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,20 €

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

Softdrinks

Säfte



## Fass- & Flaschenbiere

---

<b>Warsteiner Pils</b>	0,2 l	1,80 €
	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,50 €

<b>König Ludwig Hefeweizen</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €

<b>Krombacher Kellerbier</b>	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €

<b>Frankenheim Alt</b>	0,3 l	3,00 €
------------------------	-------	--------

<b>Altbierbowle</b>	0,4 l	3,80 €
---------------------	-------	--------

<b>Warsteiner alkoholfrei</b>	0,33 l	2,90 €
-------------------------------	--------	--------

<b>König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 l	4,50 €
--	-------	--------

<b>König Ludwig Hefeweizen dunkel</b>	0,5 l	4,50 €
---------------------------------------	-------	--------

<b>Guinness</b>	0,44 l	5,30 €
-----------------	--------	--------

---

Fassbier

Flaschenbier



# Weißweine

## **Grauburgunder, trocken**

Qualitätswein, Pfalz, Pfaffmann

*Elegant, kräftig, körperreich, würzig*

	0,2 l	5,50 €
	0,75 l	19,50 €
• als Schorle	0,2 l	5,00 €

## **Riesling, trocken**

Qualitätswein, Pfalz, Pfaffmann

*Fruchtbetont, vollmundig, frisch*

	0,2 l	4,80 €
	1,0 l	22,50 €

## **Carrasviñas, trocken**

Qualitätswein, Rueda, Spanien

*Fruchtig, intensiv*

	0,2 l	6,20 €
	0,75 l	22,00 €

## **Gewürztraminer (Kabinett), lieblich**

Prädikatswein, Pfalz, A. Diehl

*Mild, süß*

	0,2 l	5,90 €
	0,75 l	21,00 €

weiß

Allergiehinweis: Alle Weine enthalten Sulfite



## Rosé- und Rotweine

---

### **Spätburgunder, halbtrocken**

Qualitätswein, Pfalz, Pfaffmann

*Süffig*

0,2 l

5,50 €

0,75 l

19,50 €

rosé

### **David Moreno Tinto, trocken**

Qualitätswein, Rioja, Spanien

*Fruchtig, frisch, vollmundig*

0,2 l

5,20 €

0,75 l

18,50 €

rot

### **David Moreno Crianza, trocken**

Qualitätswein, Rioja, Spanien

*Intensiv, seidig, würzig*

*12 Monate im Eichenfass gelagert*

0,2 l

6,80 €

0,75 l

24,50 €

---

Allergiehinweis: Alle Weine enthalten Sulfite

---

# Edelbrände, Liköre, Prosecco, Kaffee, Tee & Co

---

## Edelbrände

Alter Williams  
Alte Marille  
Williams Christ  
Grappa  
Alte Pflaume  
Schwarze Johannisbeere  
Feine Himbeere

## Liköre

Granatapfel Chili  
Schoko Chili  
Butter Scotch  
Walnuss

Edelbrände  
Liköre

2 cl 3,00 €

## Prosecco

Zuccotti, Garganega Secco

0,1 l 3,00 €  
0,7 l 18,00 €

Prosecco

Kaffee 2,70 €  
Cappuccino 3,30 €  
Milchkaffee 3,80 €  
Latte Macchiato 3,80 €  
Espresso 2,20 €  
Espresso doppio 3,50 €

Heißer Kakao 3,50 €  
Heißer Kakao mit Sahne 4,00 €

Tee versch. Sorten 3,00 €  
Heiße Zitrone 3,50 €

frischer Zitronensaft mit Honig zum Süßen

---

Kaffee, Tee & Co



# Spirituosen, Aperitif & Digestif

---

Bacardi	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,00 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Gordon's Gin	2 cl	3,00 €
Smirnoff	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,00 €
Licor 43	2 cl	3,00 €
Mariacron	2 cl	2,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €
Bailey's auf Eis	2 cl	3,00 €
Pfeffi	2 cl	1,50 €
als Longdrink		+1,00 €

Spirituosen

<b>Hugo</b>	0,2 l	5,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup <sup>3</sup> , frische Minze, Soda		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,10</sup>	0,2 l	5,90 €
Aperol, Prosecco, Soda		
<b>Campari-O</b> <sup>1</sup>	0,2 l	5,00 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	3,50 €

Aperitif

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

---

Digestif

# Cocktails

---

## Caipirinha

Cachaça (Zuckerrohrschnaps), Limetten, weißer Rohrzucker

8,00 €

## Tequila Sunrise

Sierra Tequila Silver, O-Saft, Grenadine

8,00 €

## Sex on the Beach

Vodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Cranberry Saft & Sirup

8,00 €

## Cuba Libre

Havanna Club, Limette, Coca-Cola

8,00 €

## Mojito

Havanna Club, Rohrzuckersirup, Limettensaft, Minzblätter, Soda

8,00 €

## 43 Sour

Licor 43, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, O-Saft

8,00 €

## Ipanema

Limette, weißer Rohrzucker, Maracuja Saft, Ginger Ale

6,50 €

Cocktails


alkoholfrei



Feuer & Flamme

Kirchplatz 11 · 49179 Ostercappeln  
Telefon 05473 / 80 198 33

[www.feuer-flamme-ostercappeln.de](http://www.feuer-flamme-ostercappeln.de)

 FeuerFlammeOstercappeln

Öffnungszeiten:  
Mo + Di Ruhetag  
Mi - So ab 18.00 Uhr

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

### Verwendete Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

9) koffeinhaltig

2) mit Konservierungsstoff

7) mit Phosphat

10) chininhaltig

---