



FLAMES



food and drinks

GUARANTEED
QUALITY

MENU

Healthy Food

Guten Hunger!



Das Fleisch für die Beef-Patties (180g.) wird täglich im Haus gewolft und über Lavasteinen medium gegrillt.

Wählen Sie Ihre Burgerbuns: • Brioche
• Körner

Classic Hamburger ¹ 5,50

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Gewürzgurke und Haus-Sauce

Bacon Burger ¹ 7,50

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, scharfe Jalapenos, Bacon, Cheddar-Cheese, BBQ Sauce

Grilled Chicken ¹ 6,10

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, gegrillte Hähnchenbrust Natur und Haus-Sauce oder hausgemachte BBQ Sauce

Chili-Cheeseburger ¹ 6,50

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, hausgemachte Chili-Cheese Sauce

Funghi-Cheeseburger 6,90

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Cheddar-Cheese, frisch sautierte Champignons, Knoblauch-Sauce

Homestyle Burger ¹ 6,90

Tomaten, rote Zwiebelringen, Rucola, Ziegenkäse, Trüffel-Sauce

Veggie Burger 5,90

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, hausgemachte Falafel Patties, Haus-Sauce

Italian Burger ¹ 7,50

Tomaten, rote Zwiebelringe, Rucola, Gorgonzola, Pesto, Balsamico-Cream

Das Trüffelschwein ¹ 6,90

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Cheddar-Cheese, Trüffel-Sauce

Burger egg 'stara ¹ 7,50

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Spiegelei, Käse, Bacon Haus-Sauce

Chili con Carne Burger ¹ 7,50

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Chili Con Carne, Cheddar-Cheese

Der Mexikaner 7,50

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Guacamole, Jalapenos, Haus-Sauce

Flame's Philly Steak 11,90

kleines Steak mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Paprika und Cheddar-Cheese

Extra Beef Patty 180 g. + 3,50 €

Alle Burger können auch ohne Burger-Buns bestellt werden, stattdessen bekommen Sie mehr Salat serviert!

SAUCEN

Mayo, Ketchup ⁷, Chili-Mayo, Curry-Mayo, Chili-Ketchup ⁷, Chipotle-Ketchup ⁷ 0,50

BBQ-Sauce, Aioli, Trüffel-Mayo 1,00

EXTRAS

Cheddar-Cheese 0,80

Ziegenkäse, Gruyere-Cheese, Blauschimmel, Bacon, Spiegelei, Karamellisierte-Zwiebeln, Sautierte-Champignons 1,00

Avocado & Tomaten, Chili con Carne 1,50

BEILAGEN

Pommes 2,90

Handgeschnittene Pommes mit Schale, doppelt frittiert

Chili Cheese Fritten überbacken mit Chili con Carne, Cheddar-Cheese 5,50

Spicy Hot Wedges 3,50

Folienkartoffel mit Sour-Cream 3,90

Süßkartoffel-Pommes 3,50

Maiskolben mit geschmolzener Kräuterbutter 3,50

Coleslaw (Kohlsalat) mit Mayo-Sahne-Dressing 3,50

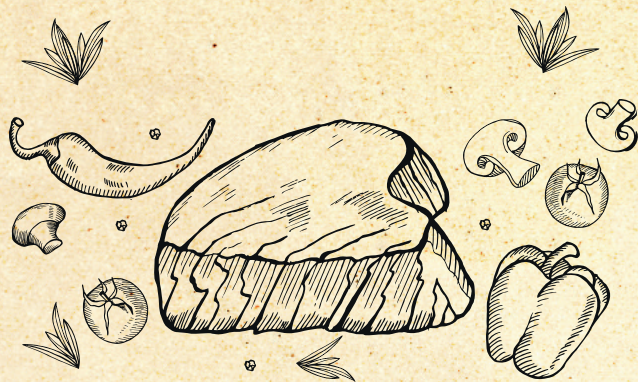
Bunteblätter kleiner gemischter Salat 3,50

GOURMET BURGERS

Always fresh and tasty



menu STEAK



Natürlich gilt für unsere Steaks der selbe hohe Qualitätsanspruch wie für unsere Burger. Artgerechte Tierhaltung ohne Gentechnik sind für uns selbstverständlich!

Auf unserem Lavasteingrill werden die Steaks medium oder nach Ihren Wünschen gegrillt.

Serviert werden diese inkl. einem kleinen Salat, Steakbutter und einer gewünschten Beilage (Pommes frites oder Folienkartoffel)

	200 g.	300 g.	400 g.
Irish Entrecôte	21,90	26,90	31,90

	200 g.	300 g.	400 g.
Argentinisches Rumpsteak	19,90	24,90	29,90

	200 g.	300 g.	400 g.
American Hüftsteak	19,90	24,90	29,90

Steak-Saucen

Champignonsauce, Pfeffersauce	2,50
Homemade-Steak-Butter	1,00



Greek Salad	7,00
<i>Bunteblätter, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni, sonnengetrocknete Tomaten</i>	

Vegetaria Salad	7,50
<i>Bunteblätter, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, gebr. Champignons, Zucchini, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne</i>	

Chicken Salad	8,50
<i>Bunteblätter, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	

Garnelen Salad	9,50
<i>Bunteblätter, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Riesengarnelen</i>	

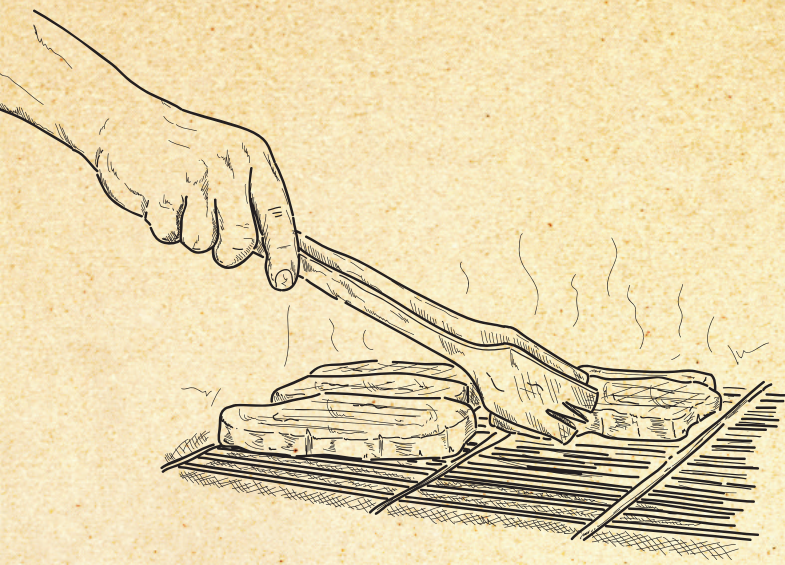
Beef Salad	9,90
<i>Bunteblätter, Tomate, Gurken, gebr. Zwiebeln und Champignons, Steakstreifen</i>	

Lambchops Salad	13,50
<i>4 Stück, nach Art des Hauses marinierte Lammkoteletts auf Bunteblätter, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Walnüsse</i>	

Salat-Saucen

Kräuter-Dressing / Balsamico-Dressing





Weitere Spezialitäten VOM GRILLMEISTER

Garlic Spinach Potato 7,90

Ofenkartoffel gefüllt mit Blattspinat, Champignons, in hausgemachter Knoblauch-Sauce, Käse überbacken
mit gegrillten Hähnchenbrustfilet + 2,50
mit gegrillten Roastbeefstreifen + 4,50

Lammkoteletts 14,90

4 Koteletts, kl. gem. Salat, gegrillte fr. Tomaten, Paprika, Knoblauchsauce

Hähnchenbrustfilet 13,50

mit frischen gebratenen sautierten Champignons & Zwiebeln, Kräuterbutter, frischen handgeschnittenen Pommes

Spare Ribs American 12,90

ca. 400 gr. Spare Ribs mit BBQ Sauce und Spicy Hot Wedges & Coleslaw

Filet Of Soul 13,50

gegrilltes Schweinefilet mit pikanten Champignons, Cream-Sauce, frischen handgeschnittenen Pommes und Salatdekoration

BBQ Grill Combination 21,90

Argentinisches Entrecote, Lammkotelett, Hähnchenbrust, Bacon, Steak-Butter, Ofenkartoffel, Sour Cream

Gegrillter Red Snapper 13,90

mit Ofenkartoffel und mediterranem Gemüse



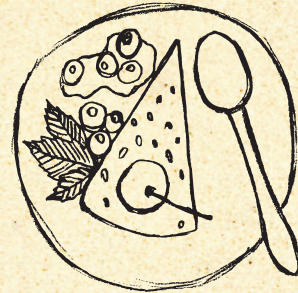
Gegrillter Viktoria Barsch 11,90

mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Gemüse und Hummer-Sauce

KIDS MEAL

6 Chicken Nuggets
mit Pommes und Süß-Sauer-Sauce

4,60



Hot Flames Brownie Original 4,90

Hausgemachter Walnuss-Schokoladenkuchen, garniert mit gehackten Walnüssen, Vanilleeis und Sahne

New York Style Cheesecake 4,50

Klassisch - Amerikanische Käsetorte mit Sahne



WARMER GETRÄNKE

Espresso ⁴ 2,00

Espresso Macchiato ⁴ 2,20

Kaffee Créma ⁴ 2,00

Milchkaffee ⁴ 2,50

Milchkaffee mit Baileys/Amaretto ⁴ 2,80

Cappuccino Italiano ⁴ 2,60

Latte Macchiato ⁴ 2,80

Kakao mit Amaretto 2,70

Heisser Kakao 2,50

Heisse Zitrone 2,50

Glas Tee 2,10

Schwarz/Kamille/Pfefferminz/Frucht



KALTE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser	fl. 0,25l	1,80
Gerolsteiner Mineralwasser	fl. 0,75l	4,50
Gerolsteiner Stilles Wasser	fl. 0,25l	1,80
Gerolsteiner Stilles Wasser	fl. 0,75l	4,50
Fritz – Spritz Bio <i>Apfelschorle, Rhabarbersaftschorle, Traubensaftschorle</i>	fl. 0,33l	2,60
Fritz - Kola <i>Kola, Kola zuckerfrei</i>	fl. 0,33l	2,60
Fritz – Limo <i>Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Melonenlimonade</i>	fl. 0,33l	2,60
Malzbier	0,2l	1,40
Ice Tea Peach	fl. 0,33l	2,80
Fass Brause Gaffel	fl. 0,33l	2,20
Thomas Henry <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic</i>	fl. 0,20l	2,50

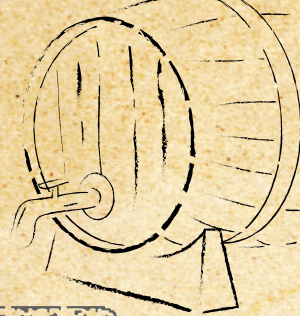
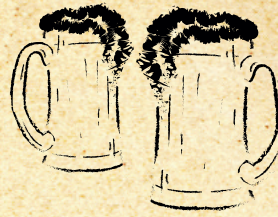
FRUCHTSÄFTE

Wir verwenden ausschließlich Qualitätssäfte (Granini)

Apfel	0,2l	2,40
Orange	0,2l	2,50
Banane	0,2l	2,50
Kirsche	0,2l	2,50
Kiba	0,2l	2,50

SPIRITUOSEN

Sambuca	2 cl	2,10
Ramazotti	2 cl	2,10
Tequila Blanco	2 cl	2,10
Raki	2 cl	2,50
Grappa Barrique <i>von Marco Bonfante</i>	2 cl	3,50



BEER

BEER

Bitburger:	vom Fass	0,2l	1,60
	vom Fass	0,3l	2,40
	alkoholfrei	fl. 0,33l	2,40
Gaffel Kölsch:	vom Fass	0,2l	1,60
	vom Fass	0,3l	2,40
Kölsch:	Cola^{3,4}	0,3l	2,50
	Radler	0,3l	2,50
	Schuss	0,3l	2,50
Benediktiner:	Weizen	0,5l	3,90
	Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90
Cola-Weizen^{3,4}		0,5l	3,90
Bananen-Weizen		0,5l	3,90
Desperados		fl. 0,33l	3,50
Corona		fl. 0,33l	3,50
Heineken		fl. 0,25l	2,50

APERITIF

Volare	0,2l	4,90
---------------	------	-------------

Das Kultgetränk par excellence; hellrosa und leicht perlend trifft der Volare ins Glas. Ein fruchtig einladender Duft von rosa Grapefruits und ein angenehmer süßer und leichter Geschmack, machen Lust auf mehr.

Pinot Grigio & natürliches rosa Grapefruitaroma

Ramazotti Rosato	0,2l	5,90
-------------------------	------	-------------

Die einzigartige Kombination aus Hibiskus- und Orangenblüten und der geringe Alkoholgehalt von 15 % Vol. sind die perfekte Basis für vielfältige Aperitifs. Auf ein leckeres Essen lässt sich mit Ramazzotti Aperitivo Rosato mit Prosecco ebenso anstoßen wie auf den Beginn eines schönen Abends.

Aperol Spritz	0,2l	5,90
----------------------	------	-------------

Der erfrischend leichte Mix aus 4 cl Aperol, Prosecco Orangenscheiben und einem Schuss Soda

Hugo	0,2l	5,90
-------------	------	-------------

Leicht, spritzig, lecker, Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, & einen Schuss Soda



LONG DRINKS

Tequila Sunrise	0,2l	5,90
Cuba libre	0,2l	5,90
Campari Orangensaft	0,2l	5,90
Gin:		
Gordon 's Tonic	0,2l	6,00
Bombay Tonic	0,2l	6,50
Monkey 47 Tonic	0,2l	8,50
Whiskey:		
Jack Daniels Cola ^{3,4}	0,2l	5,90
Jim Beam Cola ^{3,4}	0,2l	5,90
Chivas Regal Cola ^{3,4}	0,2l	6,50
Rum:		
Captain Morgan Cola ^{3,4}	0,2l	5,90
Havanna Club Cola ^{3,4}	0,2l	5,90
Bacardi Black Cola ^{3,4}	0,2l	5,90
Wodka:		
Absolut Lemon	0,2l	5,90
Skyy Lemon	0,2l	5,90
Grey Goose Lemon	0,2l	7,50

HAUSWEINE

Merlot Veneto - Veritas Veritate	0,2l	3,90
<i>Rotwein - trocken</i>		
Pinot Grigio Veneto - Veritas Veritate	0,2l	3,90
<i>Weisswein - trocken</i>		

WEISSWEINE

Re Bianco - TreRè	16,00
<i>Emiglia Romagna / Italien</i>	
<i>„Re Bianco“ der weiße König. Goldgelb trifft Rebianco ins Glas und eröffnet sofort sein breites Aromenspektrum. Der Geschmack ist frisch, leicht und spritzig. Für die frische sorgt der Sauvignon Blanc, für die Komplexität der Chardonnay. Ein Gedicht zu Vorspeisen aller Art, wie z.B. Antipasti, sommerliche Salate oder leichte Gerichte.</i>	
<i>60% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay – 13,50% voll</i>	

Allergenkennzeichnungen können separat eingesehen werden - bitte Anfordern!

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff(en); 2 mit Antioxidationsmittel(n); 3 mit Farbstoff(en)
4 koffeinhaltig; 5 geschwärzt; 6 mit Geschmacksverstärker; 7 mit Süßungsmittel(n)

Preise in Euro inkl. MwSt! Preisänderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!

ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo - Agriverde	15,00
<i>Abruzzen / Italien</i>	
<i>Der mehr rot - als weißgekellerte Cerasuolo d'Abruzzo ist ein kräftiger und gehaltvoller Rosé. Sein Duft ist intensiv und nachhaltig, mit fruchtig delikaten Noten. Eine schöne Ergänzung zu hellem Fleisch und intensiven Salattellern. 100% Montepuciano – 12,50% voll</i>	

ROTWEINE

Malbec Roble - San Felipe	15,00
<i>Mendoza / Argentinien</i>	
<i>Rubinrot mit einem Aroma von Beeren und Gewürzen. Am Gaumen harmonisch mit Noten von Kirschen und schwarzem Pfeffer. Welcher Wein würde besser zu einem Steak passen, als dieser argentinische Malbec?! 100% Malbec – 13,50% voll</i>	
Crianza - Jaun de Alzate	21,00
<i>Rioja / Spanien</i>	
<i>Der Klassiker aus dem Rioja. 24 Monate im Eichenfass gereift, entsteht ein kirschroter Wein mit komplexem Aroma und ausgewogener Frucht. Der sich beinahe jedem Gericht mühelos anpasst. Tempranillo, Mazuelo, Graciano & Garnacha – 13,50% voll</i>	
Capato Rosso - Fattoria di Magliano	20,00
<i>Maremma Toscana / Italien</i>	
<i>Tiefrote Farbe. In der Nase konzentriert mit Noten von wilden Beeren und reifen Früchten. Im Geschmack ebenso konzentriert und mit angenehm saftiger Frucht. Durch den etwas höheren Restzuckergehalt von ca. 8g/L sehr zugänglich. Macht Lust auf mehr!</i>	
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese – 13,00% voll</i>	
Obsession - Terre di Guagnano	25,00
<i>Apulien / Italien</i>	
<i>Diese kräftige Rotwein Cuveé aus Primitivo und Cabernet Sauvignon ist an Fruchtintensität kaum noch zu übertreffen. Saftige Beerenfrucht mit kräftigem aber absolut harmonischem Geschmack. Ob Burger oder Steak, Obsession hält Stand!</i>	
<i>70% Primitivo, 30% Cabernet Sauvignon – 13,50% voll</i>	

