

GUARANTEED  
QUALITY  
MENU  
Healthy Food

Folge uns auf



[info@flames-euskirchen.de](mailto:info@flames-euskirchen.de) | [www.flames-euskirchen.de](http://www.flames-euskirchen.de)

Eine Liste der  
**Zusatzstoffe**  
kann an der Theke  
eingesehen  
werden.

# ★ STARTER ★

## Homer's Onionrings

*kross frittierte Zwiebelringe  
mit hausgemachter BBQ-Sauce*

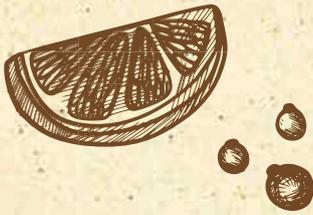


## Nachos

*mit Chili Cheese, Sour-Cream*

## King Nachos – Ideal auch für zwei

*Nachoteller mit Chili Jalapenos, reichlich Käse überbacken,  
dazu Chili con Carne, Cheddar Chili Cheese, Sour-Cream*

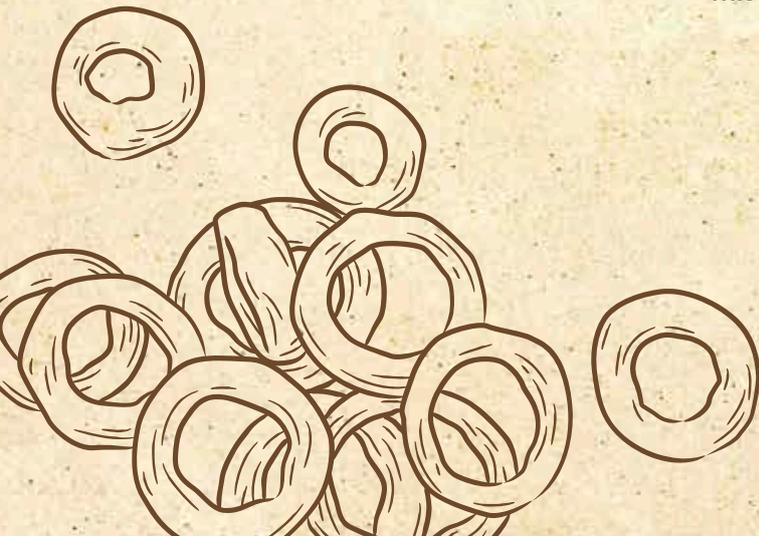


## Gambas al Ajillo

*6 Riesengarnelen,  
gebraten in Knoblauch mit Oliven, Öl und Brot*

## Warme Tapas Teller

*Onion Rings, Peppers Red & Hot, Spare Rib Fingers, Chicken Wings  
mit hausgemachter BBQ-Sauce*



# ★ GENAU MEIN BURGER ★

## Flames Burger

Alle unsere Beef Burger sind **hausgemacht** und werden mit ca. **180g**, aus **100% Rindfleisch** auf unserem Lavasteingrill **medium** zubereitet!

### Welches Brot?

Wähle vor Deiner Bestellung zwischen den Brotsorten:  
**Brioche oder Körner**

### Für den großen Hunger!

Bestell Dir Deinen Burger mit **doppeltem Patty**:  
Rind, Hähnchen, Veggie +3,50

### Darf's scharf sein?

Alle Burger sind auch mit scharfer **FLAMES Hot Habanero Sauce** erhältlich



### Veggie?

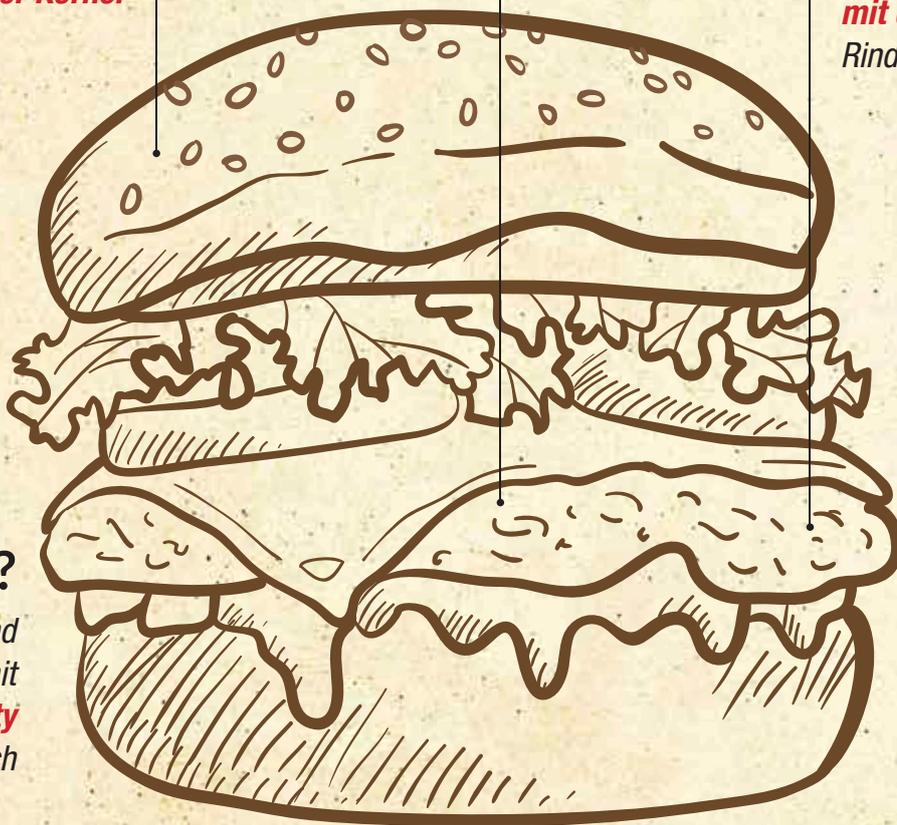
Alle Burger sind auch mit **vegetarischem Patty** erhältlich

### Welche Beilage?

**Ergänze Deinen Burger** mit Fritten, Süßkartoffel-Pommes, Wedges, Folienkartoffel oder Bunteblätter (Salatbeilage)

### Heute keine Kohlenhydrate?

Bestell dir Deinen Burger **ohne Brot** Wir servieren ihn dann **in einem Salatnest**



# ★ B U R G E R ★

## Classic Hamburger

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

## Bacon Burger

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

## Grilled Chicken

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

## Hawaii Chicken Burger

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebel, gegrillte Chicken- und Ananasscheiben, mit hausgemachter Curry-Sauce

## Chili-Cheeseburger

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

## Funghi-Cheeseburger

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

## Homestyle Burger

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

## Veggie Burger

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Veggie-Gemüse-Patties, Haus-Sauce

## Italian Burger

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

## Das Trüffelschwein

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

## Burger egg'stara

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

## Chili con Carne Burger

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

## Der Mexikaner

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Guacamole, scharfe Jalapenos

## The Rib Burger

Schweinerippen aus dem Smoker, Coleslaw, karamellierte Zwiebeln, hausgemachte BBQ-Sauce

## Ziegen Cheese Burger

100% Beef Patty, Bacon, Rucola, Tomaten, rote Zwiebeln, Ziegenfrischkäse, Feigenkonfitüre

## King Size

Doppel-Patty 360gr. Beef, Bacon, karamellierte Zwiebeln, Blattsalat, Tomaten, scharfe Jalapenos, Chili-Cheese-Sauce

## Flame's Philly Steak

kleines Steak 120 gr. mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Paprika und Cheddar-Cheese, Aioli-Sauce

## ★ BEILAGEN ★

### Pommes

Pommes mit Schale

### Knoblauchfritten

Mit geröstetem Knoblauch, Zitronensaft und frischer Petersilie

### Chili Cheese Fritten überbacken

mit Chili con Carne, Gouda-Cheese, Sour-Cream

### Spicy Hot Wedges

### Folienkartoffel mit Sour-Cream

### Süßkartoffel-Pommes

### Maiskolben

mit Kräuterbutter

### Coleslaw (Kohlsalat)

mit Mayo-Sahne-Dressing

### Bunteblätter

kleiner gemischter Salat

## ★ EXTRAS ★

### Cheddar-Cheese

Ziegenkäse, Blauschimmel, Bacon, Spiegelei, Karamellierte-Zwiebeln

Guacamole, Chili con Carne, Sautierte Champignons

## ★ SAUCEN ★

Mayo, Ketchup, Chili-Mayo, Curry-Mayo, Chili-Ketchup

BBQ-Sauce, Aioli, Chili-Cheese, Trüffel-Mayo, Sour-Cream

# ★ STEAKS ★

*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 **Pommes frites**.*



**Black Angus Entrecôte**

**Black Angus Rumpsteak**

**Black Angus Hüftsteak**

## **STEAK★SAUCEN**

**Champignonsauce,**

**Pfeffersauce**

**Homemade-Steak-Butter**

Weitere Spezialitäten vom  
★ **GRILLMEISTER** ★



### **Garlic Spinach Potato**

---

*Ofenkartoffel gefüllt mit Blattspinat, Champignons, in hausgemachter Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken*

**mit gegrillten Hähnchenbrustfilet ca. 120 gr.**

**mit gegrillten Beefstreifen ca. 120 gr.**

### **Lammkoteletts**

---

*4 Koteletts, Pommes, gegrillte frische Tomaten, Paprika, Knoblauchsauce und Salat-Bukett*

### **Hähnchenbrustfilet**

---

*mit frischen gebratenen sautierten Champignons & Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes, Sour Cream und Salat-Bukett*

### **Spare Ribs American**

---

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

### **Filet Of Soul**

---

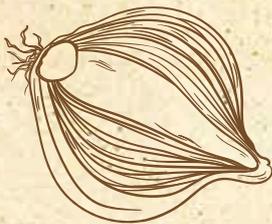
*gegrilltes Schweinefilet mit Champignons, Cream-Sauce, Pommes und Salat-Bukett*

### **BBQ Grill Combination**

---

*Argentinisches Entrecote, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Bacon, Steak-Butter, Ofenkartoffel, Sour Cream und Salat-Bukett*

# ★ FRESH SALAD ★



## **Vegetaria Salad**

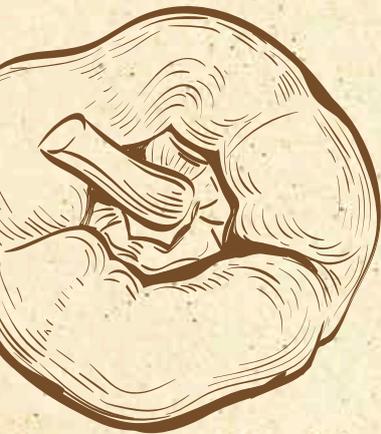
---

*Bunteblätter, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, gebratene Champignons, Zucchini, Walnüsse, Mais, Rote-Beete*

## **Fitness Salat**

---

*Bunteblätter, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Salat-Kerne-Mix (Sonnenblumen-, Kürbis-, Pinienkerne und Chiasamen), Avocado- und Ananasscheiben, Rote-Beete*



## **Chicken Salad**

---

*Bunteblätter, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Mais*

## **Garnelen Salad**

---

*Bunteblätter, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Riesengarnelen, Mais, Paprika*



## **Beef Salad**

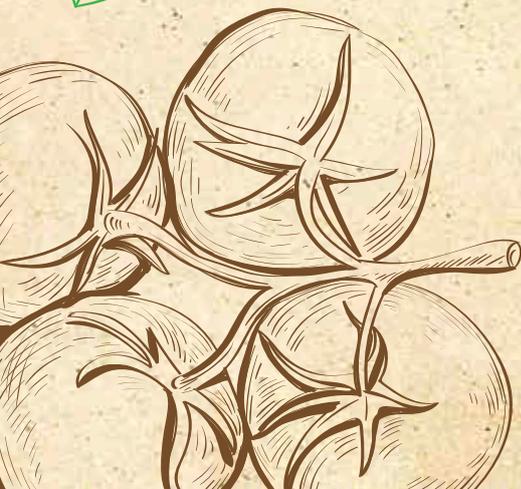
---

*Bunteblätter, Tomate, Gurken, gebratene Zwiebeln und Champignons, Steakstreifen, Mais, Paprika*

## **Lambchops Salad**

---

*4 Stück, nach Art des Hauses marinierte Lammkoteletts auf Bunteblätter, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Walnüsse, Mais, Paprika*

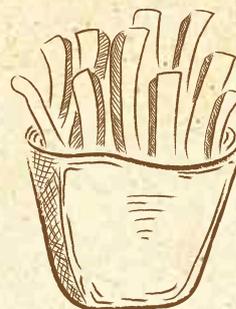


**SALAT★SAUCEN** (Hausgemacht)  
Kräuter-Dressing / Balsamico-Dressing

# ★ KIDS MEAL ★

## 6 Chicken Nuggets

*mit Pommes und Süß-Sauer-Sauce*



# ★ DESSERT ★

## Hot Flames Brownie Original

*Schokoladenkuchen, karamellisiert und garniert mit gehackten Nüssen, Vanilleeis und Sahne*

## New York Style Cheesecake

*Klassisch – Amerikanische Käsetorte mit Sahne*

## Schoko Kuchen

***Vorsicht – Suchtgefahr!*** Das ist der ***schokoladigste Kuchen*** der Welt mit Vanilleeis und Sahne



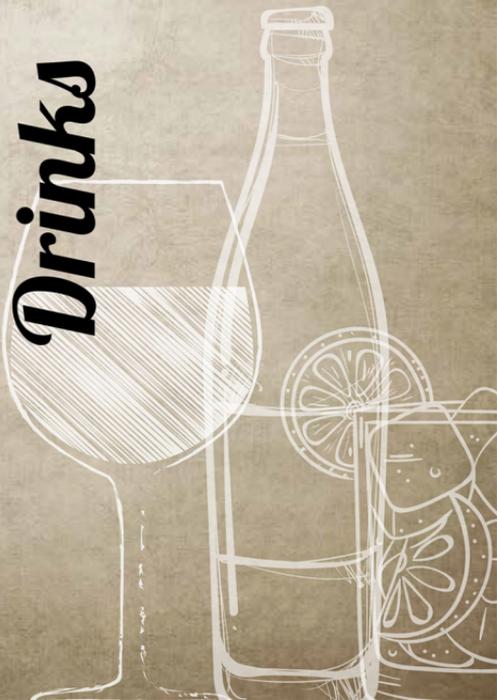
Preise in Euro inkl. MwSt! Preisänderungen,  
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!

## Warme Getränke

Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Doppio Espresso	3,50
Kaffee Créma	2,20
Milchkaffee	2,80
Cappuccino Italiano	2,90
Latte Macchiato	3,20
Heisser Kakao	2,50
mit Caramel, Amaretto, Baileys	0,70
Glas Tee Schwarz/Grün/Kamille/Frucht	2,50
Heisse Zitrone	2,90
Frischer Minztee	2,70

## Dessert

Hot Flames Brownie Original	5,90
<i>Schokoladenkuchen, karamellisiert und garniert mit gehackten Nüssen, Vanilleis und Sahne</i>	
New York Style Cheesecake	6,50
<i>Klassisch-Amerikanische Käsetorte mit Sahne</i>	
Schoko Kuchen	8,50
<i>Das ist der schokoladigste Kuchen der Welt mit Vanilleis und Sahne</i>	



NEU

**FLAMES CATERING**

Fordern sie uns heraus mit Ihrer Partyanfrage!  
Fingerfood-Party-Platten auf Bestellung zur Abholung.

## Bier vom Fass

<b>Bitburger Pils:</b>	0,2l	<b>1,80</b>
	0,3l	<b>2,80</b>
Cola, Radler, Schuss	0,3l	<b>2,80</b>
<b>Gaffel Kölsch:</b>	0,2l	<b>1,80</b>
	0,3l	<b>2,80</b>
Cola, Radler, Schuss	0,3l	<b>2,80</b>
<b>Benediktiner:</b> Weizen	0,5l	<b>4,20</b>
Weizen alkoholfrei	0,5l	<b>4,20</b>
Cola-Weizen	0,5l	<b>4,50</b>
Bananen-Weizen	0,5l	<b>4,50</b>

## Craftbeer

<b>HOP HEAD IPA</b> <i>Fruchtig-Hopfig</i>	fl. 0,33l	<b>4,50</b>
<b>MAD CALLISTA Lager</b> <i>Mild-Fruchtig</i>	fl. 0,33l	<b>4,50</b>
<b>HOLY COWL</b> <i>Herb-Süß</i>	fl. 0,33l	<b>4,50</b>

## Flaschenbier

<b>Heineken</b>	fl. 0,25l	<b>2,50</b>
<b>Desperados</b>	fl. 0,33l	<b>3,50</b>
<b>Corona</b>	fl. 0,33l	<b>3,70</b>
<b>Bitburger</b> alkoholfrei	fl. 0,33l	<b>2,50</b>
<b>Gaffels Fassbrause</b>	fl. 0,33l	<b>2,90</b>

Zitronen, Apfel

## Softdrinks

<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>		
Sprudel, Naturell	fl. 0,25l	<b>2,20</b>
Sprudel, Naturell	fl. 0,75l	<b>5,50</b>

<b>Thomas Henry</b>	fl. 0,20l	<b>2,80</b>
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		

<b>filtz-spritz<sup>®</sup> Bio</b>	fl. 0,33l	<b>3,10</b>
<i>Apfelschorle, Rhabarbersaftschorle, Traubensaftschorle</i>		

<b>filtz-kola<sup>®</sup></b>	fl. 0,33l	<b>2,90</b>
<i>Kola, Kola zuckerfrei</i>		

<b>filtz-llmo<sup>®</sup></b>	fl. 0,33l	<b>2,90</b>
<i>Orange, Zitrone, Melone, Apfel-Kirsch-Holunder, Misch Masch</i>		

<b>Trade Islands Iced Tea</b>	fl. 0,33l	<b>3,50</b>
<i>Peach, Lemon, Minze-Limette</i>		

<b>Kandi Malzbier</b>	0,20l	<b>1,60</b>
-----------------------	-------	-------------

## Fruchtsäfte

<b>Apfel</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>Orange</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>Banane</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>Kirsche</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>Kiba</b>	0,2l	<b>2,50</b>

## Gin

<b>Tanqueray Tonic</b>	0,3l	<b>6,90</b>
<i>Tanqueray London Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Limette</i>		
<b>Bombay Tonic</b>	0,3l	<b>6,90</b>
<i>London Dry Gin, milder Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Orange</i>		
<b>Opihr Tonic</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>Opihr Oriental Spice London Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Limette</i>		
<b>Brandstifter Tonic</b>	0,3l	<b>8,90</b>
<i>Berliner Brandstifter Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Limette</i>		
<b>Hendrick's Tonic</b>	0,3l	<b>8,90</b>
<i>Hendricks Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Gurke</i>		
<b>Monkey Tonic</b>	0,3l	<b>9,90</b>
<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Orange</i>		
<b>Brockmanns Tonic</b>	0,3l	<b>9,90</b>
<i>Brockmans Premium Dry Gin mit Tomas Henry Tonic Water und Beeren</i>		
<b>Windspiel Sloe Tonic</b>	0,3l	<b>10,90</b>
<i>Windspiel Premium Sloe Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Orange</i>		

## Rum

<b>Havana Club (7 J.)</b>	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Havana Pacto Navio</b>	4 cl	<b>6,50</b>
<b>Dictador (12 J.)</b>	4 cl	<b>6,90</b>
<b>Botucal</b>	4 cl	<b>6,90</b>

## Whiskey

<b>Jameson</b>	4 cl	<b>4,50</b>
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Chivas Regal</b>	4 cl	<b>5,50</b>

## Wodka

<b>Absolut</b>	2 cl	<b>2,50</b>
<b>Belvedere</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Beluga</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Grey Goose</b>	2 cl	<b>4,50</b>

## Aperitifs

<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	<b>5,90</b>
<i>Lillet Wild Berry, ein Mix aus Lillet blanc und Schweppes Russian Wild Berry</i>		
<b>Ramazotti Rosato</b>	0,2l	<b>5,90</b>
<i>Die einzigartige Kombination aus Hibiskus- und Orangenblüten und der geringe Alkoholgehalt von 15 % Vol. sind die perfekte Basis für vielfältige Aperitifs.</i>		
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	<b>5,90</b>
<i>Der erfrischend leichte Mix aus 4 cl Aperol, Prosecco, Orangenseiben und einem Schuss Soda</i>		
<b>Hugo</b>	0,2l	<b>5,90</b>
<i>Leicht, spritzig, lecker, Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze &amp; einen Schuss Soda</i>		
<b>Campari Orange</b>	0,2l	<b>5,90</b>
<i>Campari mit Orangensaft</i>		
<b>Campari Spritz</b>	0,2l	<b>5,90</b>
<i>Campari mit Prosecco und Soda</i>		

## Longdrinks

<b>CUBA LIBRE herb</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>Havana Club 3y, Limette, Cola</i>		
<b>MOJITO herb</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>Havana Club 3y, Limette, Soda, Rohrzucker, Minze</i>		
<b>CAIPIRINHA herb</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>Limetten, Cachaça, Rohrzucker</i>		
<b>TEQUILA SUNRISE fruchtig süß/herb</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>Tequila, Zitronensaft, Grenadine, O-Saft</i>		
<b>MOSCOW MULE</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>Absolut Vodka mit frisch gepresster Limette, Thomas Henry Spicy Ginger und Gurke</i>		
<b>PIMM'S CUP</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>PIMM'S No 1, Thomas Henry Ginger Ale, Gurke, Zitronen, frisch gepressten Limettensaft und Orange</i>		
<b>DARK 'N STORMY</b>	0,3l	<b>7,90</b>
<i>dunkler Rum, Limetten, Thomas Henry Spicy Ginger</i>		

## Shots

<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>2,50</b>	<b>Tequila</b>	2 cl	<b>2,50</b>
<b>Averna</b>	2 cl	<b>2,50</b>	Silver, Gold		
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>2,50</b>	<b>Raki gold</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,50</b>	<b>Grappa Barrique</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>2,50</b>	von Marco Bonfante		

## Weissweine

	0,2l	Flasche			
<b>Terra Blanc Grauburgunder</b>	<b>4,90</b>	<b>17,90</b>			
<b>Trocken • Brogssitter • Rheinhessen</b>					
<i>Würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett.</i>					

<b>Riesling Hochgewächs</b>	<b>5,90</b>	<b>21,00</b>			
<b>Trocken • Brogssitter • Saar</b>					
<i>Bukett von Aprikosen und Pfirsichen, fruchtige Fülle, rassig, ausgewogen.</i>					

<b>Stone Barn Chardonnay</b>	<b>21,90</b>				
<b>Delicato Family Vineyards • Kalifornien</b>					
<i>Erfreut sich durch seine animierenden Fruchtaromen von tropischen Früchten.</i>					

<b>Brogssitter N°1 Blanc de Noir</b>	<b>22,90</b>				
<b>Spätburgunder • Trocken • Brogssitter • Ahr</b>					
<i>Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln, frische Kraft und Eleganz.</i>					

## Champagner

<b>Perrier Joué Grand Brut</b>	0,75l	<b>95,00</b>			
<b>Moët &amp; Chandon</b>	0,75l	<b>99,00</b>			

## Roséweine

	0,2l	Flasche			
<b>Cabernet Sauvignon Rosé</b>	<b>4,90</b>	<b>17,90</b>			
<b>Viña Valdivieso • Valle Central • Chile</b>					
<i>Intensive Fruchtaromen und ein anregendes Säurespiel.</i>					

<b>Private Edition Spätburgunder Rosé</b>	<b>21,90</b>				
<b>Trocken • Brogssitter • Ahr</b>					
<i>Spritzig-frischer Rosé mit feinen Erdbeer- und Waldbeeraromen.</i>					

## Rotweine

	0,2l	Flasche			
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>4,90</b>	<b>18,90</b>			
<b>Viña Valdivieso • Valle Central • Chile</b>					
<i>Sein Geschmack erinnert an üppige Beerenfrüchte.</i>					

<b>Malbec Roble – San Felipe</b>	<b>4,90</b>	<b>18,90</b>			
<b>Trocken • Mendoza • Argentinien</b>					
<i>Rubinrot mit einem Aroma von Beeren und Gewürzen. Am Gaumen harmonisch mit Noten von Kirschen und schwarzem Pfeffer.</i>					

<b>Crianza – Jaun de Alzate</b>	<b>21,00</b>				
<b>Trocken • Rioja • Spanien</b>					
<i>Der Klassiker aus dem Rioja. 24 Monate im Eichenfass gereift, entsteht ein kirschroter Wein mit komplexem Aroma und ausgewogener Frucht.</i>					

<b>Stone Barn Zinfandel</b>	<b>21,90</b>				
<b>Delicato Family Vineyards • Kalifornien</b>					
<i>Tiefe, dunkle Farbe, offenbart ein komplexes Bukett mit Aromen von dunklen Kirschen.</i>					

<b>Edition • B Spätburgunder</b>	<b>25,90</b>				
<b>Trocken • Brogssitter • Ahr</b>					
<i>Reife Beerenaromen, dicht und komplex, leichte Holznote.</i>					