

# SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE



Fever   
& Flamm



# Feuer & Flamm

## Die Herzhaften

1. **Elsässer original** <sup>7)10)12)I)M)N)</sup>  
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln 7.90 €
2. **Elsässer original gratiniert** <sup>7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse 8.90 €
3. **Champignon-Speck** <sup>7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,  
frische Champignons und Käse 9.40 €
4. **Spinat-Speck** <sup>7)8)9)10)12)H)I)K)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Speck, Blattspinat und Käse 8.90 €
5. **Paprika-Schinken** <sup>1)7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kochschinken, Zwiebeln, Paprika und Käse 9.40 €
6. **Lauch-Schinken** <sup>1)7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kochschinken, Lauch und Käse 8.90 €
7. **Hawaii** <sup>1)7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kochschinken, Ananas und Käse 8.90 €
8. **Hähnchen** <sup>1)3)7)9)10)12)B)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kikok-Hähnchenbrustfilet, Paprika und Lauch 9.90 €
9. **Curry-Hähnchen** <sup>1)3)7)9)10)12)B)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kikok-Hähnchenbrustfilet, Ananas und Curry 9.90 €
10. **Roquefort-Schinken** <sup>1)7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kochschinken und Roquefort 9.40 €
11. **Pariser** <sup>1)8)9)10) I)K)L)M)N)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Räucherschinken pur, Rucola, Parmesan 9.40 €
12. **Schweinerücken-Spargel** <sup>1)3)7)10)12)I)K)M)N)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kartoffel, Spargel und Schweinerücken 9.90 €

Unsere Flammkuchen sind Standard aus Weizen<sup>1)</sup> nach Wunsch auch aus Dinkel<sup>1)</sup>



# Feuer & Flamm

## Die Vegetarischen

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 13. | <b>Lauch-Käse</b> <sup>7)8)9)H)I)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, Lauch und Emmentaler                                | 7.90 € |
| 14. | <b>Feta-Spinat</b> <sup>7)12)I)A)K)N)Q)</sup><br>Crème fraîche, Feta, Blattspinat und Knoblauch                         | 8.40 € |
| 15. | <b>Peperoni</b> <sup>7)I)K)</sup><br>Crème fraîche, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten<br>und Kräuter der Provence             | 8.20 € |
| 16. | <b>Champignons</b> <sup>7)8)9)H)I)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, frische Champignons, rote Zwiebeln und Käse        | 8.40 € |
| 17. | <b>Rucola</b> <sup>7)8)9)H)I)K)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, Tomaten, Parmesan und Rucola                          | 8.70 € |
| 18. | <b>Schwarze Oliven</b> <sup>7)12)I)A)K)N)O)Q)</sup><br>Crème fraîche, schwarze Oliven, Feta und<br>Kräuter der Provence | 8.70 € |
| 19. | <b>Pomme de terre</b> <sup>7)8)9)H)I)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, Kartoffeln, Lauch, Käse und Knoblauch           | 8.90 € |
| 20. | <b>Schafskäse</b> <sup>7)8)9)H)I)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, Schafskäse, rote Zwiebeln, Honig und Rucola         | 8.90 € |
| 21. | <b>Preiselbeeren-Camembert</b> <sup>7)8)9)H)I)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, Camembert und Preiselbeeren            | 8.90 € |
| 22. | <b>4-Käse</b> <sup>7)8)9)H)I)L)M)N)P)Q)</sup><br>Crème fraîche, Emmentaler, Feta, Roquefort und Camembert               | 9.40 € |

Unsere Flammkuchen sind Standard aus Weizen<sup>1)</sup> nach Wunsch auch aus Dinkel<sup>1)</sup>



# Feuer & Flamm

## Lecker aus dem Meer

23. **Lachs-Rahm** <sup>1)4)7)12)H))M)N)O)Q)</sup> 9.80 €  
Crème fraîche, Räucherlachs, Oliven, Lauchzwiebeln und Käse
24. **Lachs-Spinat** <sup>1)4)7)12)H))M)N)O)Q)</sup> 9.80 €  
Crème fraîche, Räucherlachs, Blattspinat und frischer Knoblauch
25. **Shrimps** <sup>1)2)7)14)H))M)N)Q)</sup> 9.80 €  
Crème fraîche, Shrimps, Cocktailtomaten und Rucola
26. **Shrimps-Spinat** <sup>1)2)7)14)H))K)M)N)Q)</sup> 9.80 €  
Crème fraîche, Shrimps, Blattspinat, Knoblauch und Käse
27. **Thunfisch-Feta** <sup>1)2)7)14)H))K)M)N)Q)</sup> 9.80 €  
Crème fraîche, Thunfisch, rote Zwiebeln und Feta
28. **Thunfisch »Korsika«** <sup>1)2)7)14)H))K)M)N)Q)</sup> 9.80 €  
Crème fraîche, Thunfisch, Cocktailtomaten, Paprika und Oliven

Unsere Flammkuchen sind Standard aus Weizen<sup>1)</sup> nach Wunsch auch aus Dinkel<sup>1)</sup>

## Salate Hausdressing oder Balsamicodressing

29. **Kleiner Beilagensalat** 3.20 €
30. **Großer bunter Salatteller „Kreation“** 8.90 €  
Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken.....  
plus 4 weitere Zutaten nach Ihrer Wahl:
- |                   |                |                 |
|-------------------|----------------|-----------------|
| + Mais            | + Emmentaler   | + Kochschinken  |
| + Paprika         | + Mozzarella   | + Thunfisch     |
| + Champignons     | + Grana Padano | + Hähnchenbrust |
| + schwarze Oliven | + Feta         | + rote Zwiebeln |

„Kein Genuss ist vorübergehend. Den Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend“.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



# Feuer & Flamme

## Die Feurigen

31. **Elsässer pikant** <sup>7)10)12)I)K)M)N)</sup>  
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Chili 7.90 €
32. **Peperoni-Speck** <sup>7)10)12)I)K)M)N)</sup>   
Crème fraîche, Speck und scharfe Peperoni 8.40 €
33. **Chili** <sup>1)7)8)9)10)12)B)H)I)K)L)M)N)P)Q)</sup>   
Crème fraîche, Peperoniwurst, scharfe Peperoni, Sambal Olek, Chili, Käse und Kräuter der Provence 9.70 €
34. **Chorizo** <sup>1)7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)O)P)Q)</sup>  
Crème fraîche, Chorizo, Oliven, Knoblauch und Käse 9.40 €
35. **Hähnchen indisch** <sup>1)3)7)9)10)12)B)I)M)N)Q)</sup>  
Crème fraîche, Kikok-Hähnchenbrustfilet, Ananas, Mango Chutney und Currypaste 9.90 €
36. **Piri-Piri** <sup>7)10)12)I)K)M)N)</sup>   
Crème fraîche, Rinderhackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pirischoten 9.90 €

## Die Tomatigen (anstatt Crème fraîche)

37. **Roter Baron** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Tomatensalsa, Mais, Kidneybohnen, Speck und Käse 8.90 €
38. **Margherita** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Tomatensalsa, Cocktailtomaten, Mozzarella und Emmentaler 8.90 €
39. **Pariser Rot** <sup>1)8)9)10) I)K)L)M)N)P)Q)</sup>  
Tomatensalsa, Räucherschinken pur, Rucola, Parmesan 9.40 €
40. **Hawaii Rot** <sup>1)7)8)9)10)12)H)I)L)M)N)P)Q)</sup>  
Tomatensalsa, Kochschinken, Ananas und Käse 8.90 €
41. **Shrimps Rot** <sup>1)2)7)14)H)I)M)N)Q)</sup>  
Tomatensalsa, Shrimps, Knoblauch, Zwiebel, Kräuter der Provence 9.80 €

Unsere Flammkuchen sind Standard aus Weizen<sup>1)</sup>nach Wunsch auch aus Dinkel<sup>1)</sup>



# Fever & Flamm

## All Stars

- American BBQ** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>
42. Crème fraîche, Rinderhackfleisch, Mais, eingelegte Gurken, BBQ-Sauce, Kidneybohnen und Röstzwiebeln **9.90 €**
- El Torero** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>
43. Crème fraîche, Cocktailtomaten, Rucola, Balsamicocrème und spanische Salami **9.90 €**
- Sucuk** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>
44. Crème fraîche, Sucuk-Rinderwurst, Zwiebeln, Tomate, Paprika **9.90 €**
- Sweet Chili** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>
45. Crème fraîche, mariniertes Hähnchen, Paprika, rote Zwiebeln Sweet Chilly Sauce und Chilly-Fäden **9.90 €**
- Syrtaki** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>
46. Crème fraîche, Gyros, Zwiebeln und kalte Tzaziki **9.90 €**
- Bruschetta** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>
47. Crème fraîche, Mozzarella, Rucola und marinierte Tomatenwürfel **9.90 €**

Unsere Flammkuchen sind Standard aus Weizen<sup>1)</sup> nach Wunsch auch aus Dinkel<sup>1)</sup>

**„Der Duft eines Flammkuchen,  
bindet mehr ans Leben, als alle philosophischen Argumente.“**

Frei nach Georg Christoph Lichtenberg (1742-1799)



# Feuer & Flamm

## Die Süssen

48. **Apfel** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, frische Apfelscheiben, Zucker und Zimt 8.40 €
49. **Feuer & Flamm** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, frische Apfelscheiben, Zucker und Zimt,  
am Tisch flambiert 9.40 €
50. **Waldbeere** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, Waldbeeren und Vanillezucker 8.40 €
51. **Himbeere** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, Himbeeren und Vanillezucker,  
am Tisch flambiert 9.40 €
52. **Kirsche** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, Amarensauce, Kirschen und Vanillezucker,  
am Tisch flambiert 9.40 €
53. **Kiba** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, Kirschen, Banane, Schokosauce und Splitter 8.40 €
54. **Banane** <sup>1)6)7)9)B)M)N)Q)</sup>  
Süsse Crème, Banane, Schokosauce, Haselnusskrokant 8.40 €

Unsere Flammkuchen sind Standard aus Weizen<sup>1)</sup> nach Wunsch auch aus Dinkel<sup>1)</sup>

**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen:**

1) Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse, 2) enthält Krebstiere/-Erzeugnisse, 3) enthält Ei/-Erzeugnisse, 4) enthält Fisch/-Erzeugnisse, 5) enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse, 6) enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse, 7) enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig), 8) enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse, 9) enthält Sel erie/-Erzeugnisse, 10) enthält Senf/-Erzeugnisse, 11) enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse, 12) enthält Schwefeloxid/Sulfite, 13) enthält Lupine(n)erzeugnisse, 14) enthält Weichtiere/-Erzeugnisse.

**LMIV-AI ergene:**

A) mit Süßungsmittel(n), B) mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), C) enthält Aspartam, D) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, E) enthält Süßholz, F) erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stil ende Frauen nicht empfohlen, G) enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.

**Zusatzstoffe:**

H) mit Farbstoff. I) mit Konservierungsstoff, J) mit Nitritpökelsalz, K) mit Nitrat, L) mit Niritpökelsalz und Nitrat, M) mit Antioxidationsmittel N) mit Geschmacksverstärker, O) geschwärzt, P) gewachst, Q) mit Phosphat, S) Sulfite



# Fever & Flamm

## Bier

Bitburger Pils vom Fass <sup>1)</sup> 4,8% Vol. (Schuss, Radler, Cola-Bier)	0,3 l	2.70 €
	0,5 l	4.10 €
Bitburger Kellerbier <sup>1)</sup> 4,9% Vol.	0,33 l	2.80 €
Craftwerk Holy Cowl Tripel <sup>1)</sup> 9,0% Vol.	0,33 l	3.50 €
Craftwerk Hop Head 7 <sup>1)</sup> 8,0% Vol.	0,33 l	3.50 €
Benediktiner Weizenbier hell/dunkel <sup>1)</sup> 5,0% Vol.	0,5 l	3.90 €
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei <sup>1)</sup> 0,5% Vol.	0,5 l	3.90 €
Lahnsteiner Fürstenpils <sup>1)</sup> 4,9% Vol.	0,33 l	2.80 €
Kirschbier <sup>1)</sup> 2,5% Vol.	0,33 l	2.80 €
Kandi Malz <sup>1)</sup> 0,1% Vol.	0,33 l	2.80 €
Bitburger Radler alkoholfrei <sup>1)</sup> 0,0% Vol.	0,33 l	2.80 €
Bitburger alkoholfreies Pils <sup>1)</sup> 0,0% Vol.	0,33 l	2.80 €
Bitburger 0,0 Grapefruit <sup>1)</sup> 0,0% Vol.	0,33 l	2.80 €

## Softdrinks

Coca-Cola <sup>12)A)B)C)D)F)G)H)I)M)N)O)S)</sup>	0,33 l	2.80 €
Coca-Cola Zero Sugar <sup>12)A)B)C)D)F)G)H)I)M)N)O)S)</sup>	0,33 l	2.80 €
Fanta <sup>12)A)B)H)I)M)N)S)</sup>	0,33 l	2.80 €
Sprite <sup>12)A)B)I)M)N)S)</sup>	0,33 l	2.80 €
Mezzo Mix <sup>12)A)B)C)D)F)G)H)I)M)N)O)S)</sup>	0,33 l	2.80 €
Lift Apfelschorle <sup>12)A)B)C)D)H)I)M)N)O)S)</sup>	0,33 l	2.80 €
Red Bull oder Red Bull Sugarfree <sup>12)A)B)C)D)F)G)H)I)M)N)O)S)</sup>	0,25 l	3.50 €
Ananassaft <sup>A)M)</sup>	0,2 l	2.50 €
Orangensaft <sup>A)M)</sup>	0,2 l	2.50 €
Bitter Lemon oder Tonic oder Wildberry <sup>B)H)M)chininhaltig</sup>	0,2 l	2.50 €
Lahnsteiner Mineralwasser Classic oder Still	0,25 l	2.30 €
	0,75 l	5.50 €
Fassbrause Waldmeister <sup>1)</sup> 0,1% Vol.	0,33 l	2.80 €
ViO Johannisbeerschorle oder Rhabarberschorle <sup>A)M)</sup>	0,3 l	2.80 €
Inge die scharfe Erfrischung, homemade Limo Ingwer, Limette, Minze <sup>A)M)</sup>	0,3 l	2.70 €
Homemade Icetea Pfirsich, Limette, Minze	0,3 l	2.70 €



# Fever & Flamm

## Wein / Sekt

### Weingut Antoniushof, Moselweißer Hamm :

<b>Grauburgunder</b> <sup>12)S)</sup> trocken, reicher Geschmack dezente Säure	0,2 l	4.30 €
	0,75 l	14.70 €
<b>Riesling Edition „Vadder“</b> <sup>12)S)</sup> feinherb, harmonisch mit feiner Mineralität	0,2 l	4.20 €
	0,75 l	14.50 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> <sup>12)S)</sup> trocken, Duft nach roten Beeren, samtig	0,2 l	4.50 €
	0,75 l	15.30 €

### Weingut Karl Lunnebach, Gülser Königsfels :

<b>Riesling Hochgewächs</b> <sup>12)S)</sup> trocken, viel Frucht in Süße und Säure	0,2 l	4.20 €
	0,75 l	14.50 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> <sup>12)S)</sup> halbtrocken, frische Frucht, spritziges Bukett	0,2 l	4.50 €
	0,75 l	15.30 €
<b>Blanc de Noir vom Spätburgunder</b> <sup>12)S)</sup> feinherb, weiß gekeltert, vitale frische	0,2 l	4.50 €
	0,75 l	15.30 €
<b>Dornfelder Rotwein</b> <sup>12)S)</sup> trocken, Aromen von Kirschen und Schlehen, pfeffrige Würze	0,2 l	4.50 €
	0,75 l	15.30 €

### Weingut Wagner, Ehrenbreitsteiner Kreuzberg:

<b>Rivaner</b> <sup>12)S)</sup> feinherb, zarter Duft von Mandeln, saftig frisch	0,2 l	4.30 €
	0,75 l	14.70 €
<b>Weinschorle</b> <sup>12)S)</sup> trocken oder halbtrocken	0,2 l	3.70 €
<b>Sekt „Hausmarke“</b> <sup>12)S)</sup> trocken, elegantes Fruchtroma	0,1 l	2.80 €
	0,75 l	16.90 €

„Der Wein kann mit Recht als das  
gesündeste und hygienischste Getränk bezeichnet werden.“

Louis Pasteur, (1822-1895)



# Feuer & Flamm

## Specials

<b>Hugo</b> <sup>12)S)</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Soda	4.90 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>H)S)chinhaltig)</sup> Aperol, Prosecco, Soda	4.90 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>12)S)</sup> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, verschiedene Beeren	4.90 €
<b>Inge Spritz</b> <sup>12)S)</sup> Prosecco, Ingwersirup, Limette, frischer Basilikum, Soda	4.90 €
<b>Piña Colada</b> <sup>5)7)</sup> Rum 40 % , Kokos, Ananassaft. Orangensaft, Cream	6.50 €
<b>Cocktail »Feuer &amp; Flamm«</b> Eistee, Rum 40 % Vol., Limette, frische Minze	6.50 €
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>H)</sup> Sierra Tequila Silver 38 % , Orangensaft, Grenadine	6.50 €
<b>Mojito</b> <sup>A)</sup> Havana Club 40 % , Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda	6.50 €
<b>Sex on the Beach</b> <sup>A)H)</sup> Vodka 40 % , Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrynektar	6.50 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>12)A)B)C)D)F)G)H)I)M)N)O)S)</sup> Havanna Club 40 % , Limette, Coca-Cola	6.50 €
<b>Coconut Kiss alkoholfrei</b> <sup>5)7)H)</sup> Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Cream, Grenadine	4.50 €
<b>Gin Tonic</b> 4 cl Bombay Saphirre Gin + 0,2 l Tonic Water	5.80 €
<b>Ginger Rogers</b> 4 cl Bombay Saphirre Gin, 2 cl „Inge“, Zitronensaft, Soda, fr. Basilikum	5.90 €
<b>Vodka Red Bull</b> 4 cl Vodka + 0,25 l Original Red Bull	5.80 €
<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>12)A)B)C)D)F)G)H)I)M)N)O)S)</sup> 4 cl Jack Daniels „ Tennessee “, Coca-Cola	5.50 €
<b>Asbach Cola</b> 2 cl Asbach „ abgespritzt “	3.00 €

## Cider

<b>Bitburger Apfel-Cider</b> 5,3% Vol., Süffig, spritzig, glutenfrei sowie vegan	0,5 l	3.90 €
<b>Bitburger Cola-Cider Mix</b> 4,3% Vol., Mischgetränk aus 70 % Apfelwein und 30 % koffeinhaltigem Erfrischungsgetränk mit Cola-Geschmack, glutenfrei sowie vegan	0,5 l	3.90 €

„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt.“

Joachim Ringelnatz (1883-1934)



# Feuer & Flamm

## Absacker

Ramazotti	30% Vol. mit Eis und Zitrone	4 cl	3.50 €
Jägermeister	35% Vol. „Eisgekühlt“	2 cl	2.50 €
Baileys	17 % Vol. „auf Eis“	4 cl	3.50 €
Sambuca	40% Vol. mit Kaffeebohnen	2 cl	2.20 €
Ouzo	38 % Vol. „Eisgekühlt“	2 cl	2.20 €
Calvados	40% Vol.	2 cl	2.50 €
Grappa	40% Vol.	2 cl	2.50 €
Vodka	40% Vol. „Eisgekühlt“	2 cl	2.50 €
Sierra Tequila Silver oder Gold	38 % Vol.	2 cl	2.50 €
Inge Ginger Liqueur	18 % Vol.	2 cl	2.50 €
Weinberg Pfirsich »Feuer & Flamm«	18% Vol.	2 cl	2.20 €

## aus dem Holzfass

Alte Marille	40% Vol.	2 cl	2.70 €
Alte Himbeere	40% Vol.	2 cl	2.70 €
Alte Kirsche	40% Vol.	2 cl	2.70 €
Alte Quetsche	40% Vol.	2 cl	2.70 €
Alte Williams	40% Vol.	2 cl	2.70 €
Alte Haselnuss	32% Vol.	2 cl	2.70 €

## Warme Getränke

Espresso		1.70 €
Espresso Doppio		2.70 €
Kaffee Crema	„auch koffeinfrei“	2.10 €
Cappuccino		2.50 €
Latte Macchiato		2.80 €
Tee	wahlweise: Pfefferminz, Grüner Tee, Assam, Earl Grey, Kamille, Früchte Selection, Kräuter, Hagebutte	2.10 €
Ingwertee „Heisse Inge“	mit Limette und frischer Minze, wohltuend	2.60 €
Heisse Inge mit Schuss	2 cl Whiskey, frischem Ingwer und Limettenscheiben	4.90 €



# Fever & Flamm

## Das All-You-Can-Eat

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, zu unserem Top-Festpreis von

**15,90 Euro** p.P.

so viele Flammkuchen aus unserer Speisekarte zu verzehren, wie Sie können oder möchten.

Als Voraussetzung gilt lediglich,  
dass alle Gäste am Tisch am „AYCE“ teilnehmen.

Na dann wünschen wir einen wirklich guten Appetit!

Um stets eine hohe Qualität zu gewährleisten, servieren wir:

Bis zu 6 Personen	2 Flammkuchen je Runde
Bis zu 8 Personen	3 Flammkuchen je Runde
Bis zu 12 Personen	4 Flammkuchen je Runde

Das „AYCE“ gilt als beendet,  
wenn mehr als ein Viertel des Flammkuchens übrig bleibt.

Kinder (7 bis 13 Jahre) zahlen 50 Cent pro Lebensalter.

**Bescheidenheit, Bescheidenheit, verlass mich nicht bei Tische,  
und gib, dass ich zur rechten Zeit, das größte Stück erwische.**

Unbekannter Autor