

Flambée

Das erste Darmstädter Flammkuchen-Gasthaus

Bessunger Straße 115 / Ecke Donnersberggring
64285 Darmstadt Telefon 0 61 51 - 3 07 09 94
www.flambee.de

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserem Gasthaus. Genießen Sie Ihre freie Zeit im Kreise der Liebsten. Ob Familie, Freunde oder Kollegen, unser Team wird stets bemüht sein, Sie während Ihres Aufenthalts aufmerksam zu begleiten und Sie täglich mit frischen Produkten zu verwöhnen. Sie haben die Möglichkeit, durch die offen gestaltete Küche, Ihren gewünschten Flammkuchen vom Belegen bis zum fertigen Backen zu sehen.

Es erwarten Sie über 30 verschiedene, frisch zubereitete Flammkuchen, von „Klassisch“ bis „Exklusiv“ und weitere Spezialitäten aus eigener und regionaler Herstellung. Unser spezieller Teig wird nach eigener Rezeptur frisch hergestellt. Unsere Gemüseprodukte werden von regionalen Händlern täglich frisch für Sie angeliefert.

Sie erwartet eine Vielfalt frischer Bierspezialitäten, kommend aus der gerade mal drei Kilometer entfernten „Darmstädter Privatbrauerei“ und „Grohe Brauerei“. Der Apfelwein stammt aus der Kelterei „Himmelheber“ im Odenwald, deren Äpfel ausschließlich dort angebaut werden. Die Auswahl unserer Weine treffen wir mit überregionalen Winzern.

Soweit es möglich war, wurden nur natürliche Materialien im Gasthaus integriert. Neue und alte Accessoires sollen ihren Glanz in unseren Räumen wiederfinden. Nehmen Sie einfach Platz in unseren gemütlichen Gasträumen. Die neu gestaltete Terrasse bietet in lauen Sommerabenden und Nächten ein angenehmes, rustikales Ambiente. Parkplätze und öffentliche Verkehrsmittel stehen in unmittelbarer Nähe zur Verfügung.

Liebe Gäste,

um Ihnen frische „Tarte Flambées“ servieren zu dürfen, bedarf es manchmal etwas Zeit. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, sollte es gelegentlich einmal etwas länger dauern. Traditionell wird der originale Flammkuchen ohne Besteck serviert.

Nun wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und „Bon Appétit“

Apéritifs

Martini bianco / rosso	5cl	€4,50
Pernod*	2cl	€ 3,00
Ricard	2cl	€ 3,20
Campari* Soda	0,2l	€ 4,50
Campari* Orange	0,2l	€ 4,50
Spritz Aperol* / Campari*	0,2l	€ 4,50
Picon avec Bière	0,2l	€ 4,00
Crémant Aperol*	0,1l	€ 4,00
Kir Royal	0,1l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola* / light*, Orange, Zitrone	€ 2,40	€ 4,30
Apfel- Cranberry- Orangenektar	€ 2,80	€ 4,80
Holunder- Johannesbeerenektar	€ 2,80	€ 4,80
Alle Säfte als Schorle erhältlich	€ 2,60	€ 4,40
Mineral Wasser	€ 2,40	€ 4,30
Stilles Wasser	€ 2,40	€ 4,30
Orangina	0,25l	€ 2,80
Mineralwasser (Flasche)	0,75l	€ 6,50
Evian Still	0,5l	€ 5,30

Frisch gezapft aus dem Fass

	0,3l	0,5l
Darmstädter Pilsner / als Radler	€ 2,60	€ 4,10
		Steinkrug
Darmstädter Weißbier Hefe hell / als Radler	€ 2,60	€ 4,10
Grohe Helles / als Radler	€ 2,80	€ 4,40
		Steinkrug

Aus der Flasche

		0,5l
Darmstädter Weißbier Alkoholfrei		€ 4,10
Darmstädter Weißbier Hefe dunkel		€ 4,10
Darmstädter Weißbier Kristallklar		€ 4,10
Braustüb'l Alkoholfrei	0,33l	€ 2,60

Unsere Tröpfchen

Weißweine

	0,20l	0,75l	1,0l
Wachtenburg Forster aus der Pfalz Schnepfenflug Riesling trocken	€ 4,40		€ 19,90
Johannisberger aus dem Rheingau Erntebringer Riesling Kabinett halbtrocken	€ 5,20		€ 23,30
Grauburgunder aus der Pfalz Pinot Grigio, trocken	€ 4,70		€ 21,60
Oestricher Lenchen aus dem Rheingau Riesling Kabinett trocken	€ 5,90	€ 19,00	
Domaine de Millet Sauvignon Blanc Sélection Côtes de Gascogne I.G.P., fruchtig trocken	€ 5,60	€ 17,40	
Cellier des Vicomtes Chardonnay Vin de Pays, trocken	€ 4,20		€ 19,90

Rotweine

Côtes du Rhône A.C. Mommessin, Carignan, trocken	€ 5,60		€ 25,00
Cellier des Vicomtes Merlot Vin de Pays, trocken	€ 4,40		€ 19,80

Roséweine

Chardonnay Syrah Rosé, trocken	€ 4,40		
Tierra de Castilla Embotellado por Bodegas Avelino Vegas, fruchtig trocken	€ 4,90	€ 15,60	

Weitere Weine nach Saison finden Sie auf unserer Tafel

Französischer Crémant

		0,1l	0,75l
Bouvet Crémant de Loire Brut Excellence		€ 4,50	€ 24,50

Beste Äpfel vom Fass

	0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Cidre	€ 2,60			€ 11,50
Himmelheber Apfelwein pur / gespritzt		€ 2,20	€ 4,40	€ 8,60

Digestifs / Zur Verdauung

Darmstädter Märzenbrand	2 cl	€ 3,00
Pascall Framboise Himbeere	2 cl	€ 2,50
Pascall Kirsch	2 cl	€ 2,50
Pascall Mirabelle	2 cl	€ 2,50
Pascall Williams	2 cl	€ 2,50
Pascall Vieille Prume	2 cl	€ 2,50
Calvados Lecompte 5 Jahre	2 cl	€ 4,50
Ramazzotti	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Fernet Menta	2 cl	€ 2,50

Cognac

Rémy Martin	2 cl	€ 4,50
-------------	------	--------

Unsere Bohnen

Espresso	€ 2,00
Espresso Macchiato	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,80
Café	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,00

Unsere Teesorten Original „First Tea“ Bio-Tee

„Darjeeling“ Schwarzer Tee	€ 2,50
„Fresh Mint“ Pfefferminz-Tee	€ 2,50
„Rosehip“ Hagebutte, Hibiskus, Pfirsich-Ananas-Extrakt	€ 2,50

* Kennzeichnungspflichtige Angaben

Tarte kann Spuren von Weizen und Nüssen enthalten

Campari: Farbstoff / Pernod: Farbstoff

Sinalco Cola: Farbstoff, Coffein / Cola light: Farbstoff, Coffein, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel

Sinalco Orange: Konserviert / Apfelschorle: Konserviert

Oliven schwarz: Eisenclumat, geschwärzt / Schinken gekocht: Hinterschinken, Phosphat / Rosinen: Sulfide, geschwefelt

Eine kleine Geschichte

Von einer regionalen Spezialität zur beliebten Köstlichkeit - so könnte man die Entstehung des Flamm-kuchens in kurze Worte fassen. Denn vor nicht allzu langer Zeit war der Flammkuchen nichts anderes als ein Stückchen Brotteig, der ganz dünn ausgerollt dazu diente, die Ofentemperatur zu testen. Bei der ersten großen Hitze wurde der dünne Fladen in den Ofen geschoben - wurde dieser zu schnell braun oder verbrannte, ließ man den Ofen etwas abkühlen, um das Brot nicht zu verbrennen. Dauerte es zu lange, bis der Fladen seine richtige Farbe erlangte, musste noch einmal geheizt werden. Wichtig war, dass die Flamme noch hoch loderte, wenn er eingeschoben wurde - daher auch der Name Flammkuchen. Eines Tages kam man auf die Idee, diesen dünnen Teigfladen mit der Crème aus saurer Sahne, rohen Zwiebeln und Speck zu belegen: der Elsässer Flammkuchen war geboren. Die auf den dünnen Holzbrettern servierte Köstlichkeit wird mit dem Messer in kleine Stücke geschnitten, die Portion mit der Hand ein wenig zusammengerollt und ohne Messer oder Gabel verspeist.

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 102 | Dip-Variation (für 2 Personen) | € 7,50 |
| | aus Auberginen, Oliven, getrockneten Tomaten, Zucchini, pikanter Schafskäse und frisches Baguette | |
| 103 | Provence-Teller (für 2 Personen) | € 9,80 |
| | überbackener Schafskäse mit Parmesan auf Tomaten, dazu Auberginen, Zucchini, rote Paprika, Knoblauch und frisches Baguette | |
| 104 | Flambée-Teller (für 2 Personen) | € 11,80 |
| | gebackener Camembert auf Orangenscheiben, Rucola angemacht mit Balsamico, Serranoschinken, Preiselbeeren und frisches Baguette | |
| 105 | Portion frisches Baguette | € 0,80 |

Salate

- | | | |
|----|--|--------|
| 60 | Beilagensalat | € 3,80 |
| | Salat der Saison | |
| 61 | Italiener | € 5,60 |
| | Salat der Saison, gekochter Schinken*, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Rucola, Kräuter | |
| 62 | Griechen | € 5,60 |
| | Salat der Saison, Tomaten, Zwiebeln, Weichkäse (franz. Schafskäse), Salatgurke, Oliven*, Peperoni, Kräuter | |
| 63 | Rucola | € 5,60 |
| | Rucola, Serrano, frische Tomaten, Parmesan | |

Frisch belegte Flammkuchen

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Petros Art
Crème fraîche, Emmentaler, Kräuter | € 7,50 |
| 2 | Elsässer Art
Crème fraîche, Dörrfleisch, Zwiebeln, | € 8,50 |
| 3 | Gratinée
Crème fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch, Emmentaler, Kräuter | € 9,00 |
| 4 | Art der Passaladiere
Crème fraîche, getrocknete eingelegte Tomaten, Oliven*, Kräuter | € 8,90 |
| 5 | Gratinée Knobi
Crème fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch, Emmentaler, Knoblauch, Kräuter | € 9,50 |
| 6 | Sandra
Crème fraîche, Kartoffeln, Zwiebeln, Dörrfleisch, Kräuter | € 9,20 |
| 7 | Lauch
Crème fraîche, Emmentaler, Zwiebeln, Lauch, Dörrfleisch, Kräuter | € 9,70 |
| 8 | Le Coq
Crème fraîche, Emmentaler, Kartoffeln, Ei, Kräuter | € 9,50 |
| 9 | Légumes
Crème fraîche, Aubergine, Zucchini, rote Paprika, Oliven*, Kräuter | € 11,90 |

Mediterran

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Basilikum
Crème fraîche, Zwiebeln, frische Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Kräuter | € 9,90 |
| 21 | Spinat
Crème fraîche, Emmentaler, Spinat, Knoblauch, Kräuter | € 10,40 |
| 22 | Der Grieche
Crème fraîche, Weichkäse (franz. Schafskäse), Oliven*, grüne Peperoni, Oregano | € 9,70 |
| 23 | Herkules
Crème fraîche, Spinat, Weichkäse (franz. Schafskäse), Oregano | € 9,80 |
| 24 | Provence
Crème fraîche, Emmentaler, frische Champignons, Kräuter | € 8,90 |
| 25 | Hawaii
Crème fraîche, Emmentaler, gekochter Schinken*, Ananasstücke | € 9,60 |

La Mer

- 30 **Lachs** € 11,80
Crème fraîche, Emmentaler, geräucherter Lachs, frischer Schnittlauch, Kräuter
- 31 **Thon** € 11,80
Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten, Thunfisch, Kräuter
- 32 **Knobi Shrimps** € 12,80
Crème fraîche, Emmentaler, Zwiebeln, frische Tomaten, Shrimps, Knoblauch, Kräuter
- 33 **Spinat Shrimps** € 12,80
Crème fraîche, Emmentaler, Spinat, Shrimps, Kräuter

Exklusiv

- 40 **Champignon** € 10,90
Crème fraîche, Emmentaler, Zwiebeln, Dörrfleisch, frische Champignons, Knoblauch, Kräuter
- 41 **Serrano** € 12,40
Crème fraîche, Serrano, Parmesan, Rucola, Kräuter
- 42 **Camembert** € 9,40
Crème fraîche, Camembert, Preiselbeeren, Kräuter
- 43 **Gorgonzola** € 9,40
Crème fraîche, gekochter Schinken*, Gorgonzola, Kräuter
- 44 **Vier Käse** € 12,40
Crème fraîche, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert, Parmesan, Kräuter
- 45 **Exotik** € 12,40
Crème fraîche, Emmentaler, Hähnchenbrust, Ananasstücke, Currymarinade
- 46 **Knobi Champignon** € 12,40
Crème fraîche, Emmentaler, Zwiebeln, Knoblauch, Hähnchenbrust, Champignons, Kräuter
- 47 **Salsa** € 12,40
Crème fraîche, Emmentaler, Hähnchenbrust, Kidneybohnen, Mais, Salsamarinade

Wir akzeptieren EC-Karten ab einem Rechnungsbetrag in Höhe von € 20,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Die Feurigen

- 50 **Peperoni** € 9,90
Crème fraîche, Emmentaler, Zwiebeln, Salami*, Jalapeños, Kräuter
- 51 **Chili** € 10,40
Crème fraîche, Emmentaler, Peperoniwurst*, Jalapeños, Sambal Oelek, Chili, Kräuter
- 52 **Der feurige Franzose** € 10,70
Crème fraîche, Emmentaler, Zwiebeln, Mais, Bohnen, Chili, Kräuter

Süsse Flammkuchen

- 70 **Apfel** € 8,50
Crème fraîche, Apfelringe, Rosinen*, Zimt, Zucker
- 71 **Apfel Calvados** € 10,50
Crème fraîche, Apfelringe, Rosinen*, Zimt, Zucker, Calvados
- 72 **Birne** € 8,50
Crème fraîche, Birnen, Zimt, Zucker
- 73 **Birne Grand Marnier** € 10,50
Crème fraîche, Birnen, Zimt, Zucker, Grand Marnier
- 74 **Kirsch** € 8,50
Crème fraîche, Schattenmorellen, Zimt, Zucker, Vanillesauce
- 75 **Kirsch Calvados** € 10,50
Crème fraîche, Schattenmorellen, Zimt, Zucker, Vanillesauce, Calvados
- 76 **Banane Nutella** € 8,50
Crème fraîche, Banane, Nutella

Galettes Die herzhafteste Variation des Crêpe mit Buchweizenmehl

- 90 Gekochter Schinken, Emmentaler, Kräuter € 6,50
- 91 Weichkäse (franz. Schafskäse), grüne Peperoni, Oliven*, Kräuter € 8,00
- 92 Spinat, Weichkäse (franz. Schafskäse), Kräuter € 8,50
- 93 Gekochter Schinken, Emmentaler, Salami, Kräuter € 7,00
- 94 Tomaten, Mozzarella, Kräuter € 7,00
- 95 Gekochter Schinken*, Gorgonzola, Kräuter € 8,50
- 96 Emmentaler, gekochter Schinken*, Ananasstücke € 7,50
- 97 Emmentaler, geräucherter Lachs, frischer Schnittlauch, Kräuter € 9,00
- 98 Emmentaler, frische Tomaten, Shrimps, Knoblauch, Kräuter € 9,50

Liebe Gäste!

Gegen einen kleinen Aufpreis gehen wir auch gerne auf Ihre Wünsche ein.
Wählen Sie aus folgenden Extra Belägen oder stellen Sie sich selbst einen

Flammkuchen nach Wahl zusammen:

Basisflammkuchen (Flammkuchen + Crème Fraîche) 6,-€

Preis pro Belag 1,-€:

Knoblauch, milde Peperoni, Jalapeños, Kidneybohnen, Ei, Preiselbeeren, Samba Oelek,
Vanillesauce, Zwiebeln

Preis pro Belag 1,50€:

Ananas, Apfel, Birne, Kartoffel, Mais, Kirschen, Basilikum

Preis pro Belag 2,-€:

Thunfisch, Peperoniwurst, Salami, gekochter Schinken, Lauch, Champignons, getrocknete
Tomaten, Parmesan, Rosinen, Calvados, Banane

Preis pro Belag 3,-€:

Spinat, Schafskäse, Gorgonzola, Lachs, Rucola, Shrimps, Serrano, Hühnchen, Emmentaler,
Dörrfleisch, Aubergine, Camembert, Mozzarella, Oliven, Paprika, frische Tomaten, Zucchini

Flambée

Das erste Darmstädter Flammkuchen-Gasthaus

Crêpes

80	<u>Zimt und Zucker</u>	€ 4,00
81	<u>Zimt und Zucker, Grand Marnier</u>	€ 5,50
82	<u>Zimt und Zucker, Cointreau</u>	€ 5,50
83	<u>Nutella</u>	€ 4,50
84	<u>Banane, Nutella</u>	€ 5,50
85	<u>Banane, Nutella, Grand Marnier</u>	€ 6,50
86	<u>Banane, Nutella, Cointreau</u>	€ 6,50
87	<u>Kirsch, Vanillesauce</u>	€ 5,50
88	<u>Himbeeren, Vanillesauce</u>	€ 5,50
89	<u>Himbeersauce</u>	€ 4,50
90	<u>Caramelsauce</u>	€ 4,50
91	<u>Banane, Caramelsauce</u>	€ 5,50

Jeder Crêpes mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl für einen Aufpreis von 1,00 €
oder Sahne 0,80€ erhältlich

Unsere Bohnen

<u>Espresso</u>	€ 2,00
<u>Espresso Macchiato</u>	€ 2,30
<u>Doppelter Espresso</u>	€ 3,80
<u>Café</u>	€ 2,20
<u>Cappuccino</u>	€ 2,60
<u>Latte Macchiato</u>	€ 3,00

Flambée

Das erste Darmstädter Flammkuchen-Gasthaus

Eis

Espresso Krokant

Espresso Krokant in Kaffee

€ 3,20

Flambêe Becher

Vanille- Schoko- Macadamia Eis, dazu Sahne und Schokosauce

€ 5,50

Bananen Split

Vanille- Schoko Eis, dazu frische Banane, Sahne und Schokosauce

€ 6,00

Aprikosen Becher

Aprikose- Vanille Eis, dazu Sahne und Erdbeersauce

€ 5,00

Erdbeer Becher

Erdbeer- Vanille Eis, dazu Sahne und Erdbeersauce

€ 5,00

Krokant Becher

Krokant- Schoko Eis, dazu Sahne und Schokosauce

€ 5,00

Amarena Becher

Amarena- Vanille Eis, dazu Sahne, Kirsche und Caramelsauce

€ 5,50

Walnuss Becher

Walnuss- Vanille Eis, dazu Sahne, Nussmix mit Schokosauce

€ 6,00

Kokos Becher

Kokos- Schokoladen Eis, dazu Sahne, Nüsse und Schokosauce

€ 6,00

Kinder Becher

Schokoladen- Vanille Eis, dazu Gummibärchen

€ 3,00

Wir akzeptieren EC-Karten ab einem Rechnungsbetrag in Höhe von € 20,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung