

# FLAMM & WEIN

## FLAMMKUCHENMANUFAKTUR - WEINBAR

### STARTERS

<b>Flammcracker &amp; Chili Aioli</b> knusprig * warm * perfekt zum dippen	8,00 €	<b>Little Vitello Tonnato</b> knusprige Kapern * Oregano * karamellierte Tomaten	14,00 €
<b>World Best Olives</b> auf Eis	8,50 €	<b>Wasabinüsse</b>	5,50 €
<b>Mixed Pickles</b>	4,50 €	<b>Jahrgangssardinen 2024</b> mit Flammcracker & Aioli	14,50 €
<b>Edamame mit Meersalz</b>	8,00 €		
<b>F &amp; W Käsebrett</b> Feigensenf * Oliven * Trauben * gegrillte Flammcracker	17,00 €		

<b>F &amp; W Sorbet</b> mit Crémant aufgegossen	8,50 €
--	--------

#### COLD & CLOWDY

Elfbar Lost Mary Selection Vape	11,00 €
---------------------------------	---------

**FLAMM.  
WINE.  
REPEAT.**

### “FÜR DEN START” APERITIF & LEICHTES

<b>Flamm &amp; Wein “Botanical Sundown”</b> Vermouth * Grapefruitsaft * Holunderblütensirup * Frizzante	9,00 €
<b>Port Lemon Deluxe</b> Weißer Portwein * Vermouth * Zitrone * Tonic	9,50 €
<b>Canonita Pink Spritz</b> Canonita de Mallorca * Grapefruitsaft * Frizzante *	9,50 €
<b>Pisco Passion Sour</b> Pisco * Maracujapüree * Maracujanektar * Zitrone * Agavendicksaft * Tonic	10,50 €

# FLAMM & WEIN

## FLAMMKUCHENMANUFAKTUR - WEINBAR

### SIGNATURE FLAMMKUCHEN

	Kl.	Gr.
<b>The Elsässer No. 1</b>	12,50 €	16,50 €
TNT * Bergkäse * Schnittlauch * angeräucherter Speck		
<b>The Pinky Goat</b>	14,50 €	18,50 €
TNT * Rote Beete Würfel * Feta Cream Cheese * salzige Cashews * Rauke * Pink Aioli		
<b>The GoGo Picante Dolce</b>	15,50 €	19,50 €
TNT * Gorgonzola * Prosciutto * Chilli * Honig * Kapern * Pistazien		
<b>The Salami Burrata &amp; Trüffel</b>	17,50 €	21,50 €
TNT * Fenchelsalami * Burrata * Pinienkerne * Trüffel		
<b>The Vitello Tonnato</b>	16,50 €	20,50 €
TNT * Vitello * Tonnato * krosse Kapern * Zitronenfilets		
<b>The Devils Pastrami</b>	17,50 €	21,50 €
TNT * Pastrami * scharfe gegrillte Peperoni * Chimichurri * Pecorino		
<b>The Cam On Berry</b>	14,50 €	18,50 €
TNT * Camembert * Pilze * Nusscrunch * Preiselbeeren		
<b>The Nordic Lachs Deluxe</b>	17,00 €	21,50 €
TNT * Feige * Graved Lachs * Honig-Senf-Dill Sauce		
<b>The Hot Chocolate Flamm</b>		14,50 €
TNT * Schokolade * Vanilleeis * Meersalz		

#### TNT

Signature Cream

Die Seele unserer Flammkuchen

**FÜR DANACH**

Doppelter Espresso	3,40 €	Tanqueray / Tonic	9,50 €
Espresso Martini	9,00 €	The Botanist Gin / Tonic	11,50 €
Golden Flamm Passion	9,00 €	Kettle one Vodka / Tonic	9,50 €
Bourbon * Maracujapüree		Portwein / Tonic	9,50 €
Agavendicksaft * Limette			
Tonic			

# FLAMM & WEIN

## FLAMMKUCHENMANUFAKTUR - WEINBAR

### APERITIF & SPRITZ 0,2 L

<b>Flamm &amp; Wein "No Spritz"</b>	9,00 €
Bitter-Orange-Sirup * Zitrone * Maracujasaft * Soda	
<b>Flamm &amp; Wein "Botanical Sundown"</b>	9,00 €
Vermouth * Grapefruitsaft * Limette * Holunderblütensirup * Frizzante	
<b>Sanddornspritz</b>	9,00 €
Andalölikör * Limette * Frizzante	
<b>Aperol Spritz "Der Klassiker"</b>	9,00 €
<b>1664 Spritz</b>	9,00 €
Portwein * Limette * 1664 Blanc * Grenadine	

### H2O & SAFT

<b>Tafelwasser laut / leise</b>	2,50 € /0,2L 6,20 € /0,7L
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	6,50 € /0,5L
<b>Maracujanektar</b>	6,50 € /0,5L
<b>Schwarzer Johannisbeersaft</b>	6,50 € /0,5L
<b>Saftschorlen</b>	6,20 € /0,5L

### HEISSGETRÄNKE

<b>Espresso</b>	2,80 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,00 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,40 €
<b>Cappuccino</b>	3,80 €
<b>Flat White</b>	4,20 €
<b>Cafe Crema</b>	3,20 €

0,5 L

### HOMEMADE LEMONADE

#### Die Gelbe

Maracujapüree \* Mangosirup \*  
Agavendicksaft \* Zitrone \*  
Soda

6,50 €

#### Die Rote

Beerenmixpüree \* Grapefruitsirup  
Agavendicksaft \* Zitrone \* Soda

6,50 €

#### Fritz-Kola Super Zero

3,90 € 0,2L

### BIER VOM FASS

<b>1664 Blanc</b>	4,50 € /0,33L
<b>Carlsberg Pilsener</b>	3,80 € /0,3L
<b>Alsterwasser</b>	3,80 € /0,3L
<b>1664 Blanc</b>	15,50 €
<b>Bierbaum</b>	4x 0,33 L

### FLASCHENBIER

<b>1664 Blanc</b>	4,50 € /0,33L
<b>Erdinger Weizen</b>	6,80 € /0,5L
<b>Erdinger Weizen Alk. frei</b>	6,80 € /0,5L
<b>Carlsberg 0,0%</b>	4,00 € /0,33L

# WEIN SPOTLIGHT

Mirabeau Pure Rosé <sup>13%vol.</sup>

Côtes de Provence

Maison Mirabeau, Grenache, Syrah,  
Cinsault, frisch, elegant & trocken,  
weiße Blüten, Erbeeren, 100% Spaß

0,75 L 58,00 € | 1,5 L 105,00 €

2025 Andreas Diehl <sup>12,5%vol.</sup>

Grauburgunder eins zu eins

Weingut Andreas Diehl, Pfalz  
fruchtig, weich, unkomplizierter, moderner  
Grauburgunder, perfekt zu jedem Anlass

0,75 L 29,00 €

ROSEWEIN  
0,75 L

2024 "Herz über Kopf" <sup>12%vol.</sup> 28,00 €

Weingut Ambs, Baden,  
Spätburgunder, der Perfekte für  
unbeschwerte Momente mit viel  
Trinkfreude

2025 Hecht & Bannier 42,00 €

Provence Rosé <sup>13%vol.</sup> 1,5 L 84,00 €

H & B, Grenache & Cinsault,  
viel Eleganz, feine Struktur,  
Kururlaub an der Côte d'Azur

2025 L'ODEUR Rosé <sup>12%vol.</sup> 36,00 €

Spätburg. Cab.Sauv. 1,5 L 69,00 €  
Merlot, Blaufrä. St. Laurent  
Weingut Fleischmann-Krieger, kann mehr  
als nur gut aussehen, frisch, saftig und  
unkompliziert, absolut zu empfehlen

WEISSWEIN  
0,75 L

2024er Hölle Silvaner <sup>12,5%vol.</sup> 31,00 €

Weingut Fleischmann-Krieger,  
hell, frisch, fast elektrisch,  
nix für leise Abende mit  
Freunden,

2025er Gold & Gelb <sup>12%vol.</sup> 34,00 €

Weingut Fleischmann-Krieger,  
Cuvée aus Gold- & Gelbem  
Muskateller, kein leises "Hallo",  
direkte Präsenz

2025er Riesling <sup>8,5%vol.</sup> 36,00 €

Kabinett feinherb

Weingut Fleischmann-Krieger, frisch,  
fruchtig, verspielte Süße trifft  
knackige Säure, gefährlich schnell leer

## OFFENE WEINE

A.Diehl Weißer Burgunder 2025

Weingut A. Diehl, Pfalz, trocken  
0,2 L 7,80 € | 1 L 32,00 €

Sauvignon Blanc "TAZE"

Oliver Zeter, Pfalz, trocken  
0,2 L 7,80 € | 1 L 32,00 €

Riesling "IM FLUSS"

Carlo Schmitt, Mosel, trocken  
0,2 L 7,80 € | 1 L 32,00 €

Hörner Rosé Cuvée "Stier"

Weingut Hörner, Pfalz, feinherb  
0,2 L 7,80 € | 1 L 32,00 €

Weinschorle 0,2 L 6,50 €

## CRÉMANT & CHAMPAGNER

Caves de Marsigny Crémant Brut

0,1 L 8,50 € | 0,75 L 48,00 €

Caves de Marsigny Crémant Rosé

0,1 L 9,00 € | 0,75 L 52,00 €

Ruinart Rosé Champagner

0,75 L 125,00 €