



MAISON FLAMME

◆
All you can eat

PROBIEREN. TEILEN. GENIESSEN. SO VIEL IHR MÖCHTET

25 € PRO PERSON

Bei unserem Flammkuchen All You Can Eat könnt ihr euch für 25 € pro Person durch unsere Flammkuchen-Auswahl probieren.

Wir servieren euch jeden Flammkuchen frisch aus dem Ofen direkt an den Tisch.
Ob klassisch, vegetarisch oder eine unserer besonderen Maison-Flamme-Kreationen – bestellt einfach Runde für Runde eure Favoriten.

SO FUNKTIONIERT'S

25 € pro Person · jeden Tag verfügbar

Bestellt eure Flammkuchen nach und nach, teilt sie am Tisch und probiert euch gemeinsam durch unsere Karte. Sobald ihr Lust auf die nächste Runde habt, bestellen wir frisch für euch nach.

◆
Damit wir gemeinsam Lebensmittelverschwendung vermeiden: Bitte bestellt nur so viel, wie ihr auch genießen könnt. Nicht aufgeessene Flammkuchen werden zum regulären Kartenpreis zusätzlich berechnet.

Unbegrenzt Flammkuchen. Frisch aus dem Ofen. Jeden Tag.

Wir freuen uns auf euren Besuch

MO – SO · 12:00 – 23:00 UHR TEL. 0178 4693616

ALLE PREISE IN € INKL. MWST. · ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE



MAISON FLAMME

Flammkuchen

HAUCHDÜNN · FRISCH BELEGT · AUS DEM STEINOFEN

HERZHAFTE FLAMMKUCHEN

- | | | | | | |
|---|---|---------|----|---|---------|
| 1 | Elsässer Tradition | 10,00 € | 7 | Hähnchen Hollandaise | 12,90 € |
| | <i>Crème fraîche, Speckstreifen, Zwiebeln</i> | | | <i>Crème fraîche, Hähnchenstreifen, Brokkoli, Sauce Hollandaise</i> | |
| 2 | Elsässer Tradition | 11,00 € | 8 | Tex Mex Crunch | 12,90 € |
| | Gratiniert | | | <i>Crème fraîche, Rinderhack, Nachos, Mais, Kidneybohnen, Cheddar, Salsa</i> | |
| | <i>Crème fraîche, Speckstreifen, Zwiebeln, Emmentaler</i> | | | | |
| 3 | Elsässer Tradition – | 10,00 € | 9 | Der Törke | 12,70 € |
| | Halal Art | | | <i>Crème fraîche, Oliven schwarz und grün, Feta, Sucuk - leicht bis sehr scharf</i> | |
| | <i>Crème fraîche, Truthahnwürfel, Pastirma, Zwiebeln</i> | | | | |
| 4 | Der Grieche | 12,50 € | 10 | Flammburger | 12,90 € |
| | <i>Crème fraîche, Feta, Peperoni, Oliven</i> | | | <i>Crème fraîche, Rinderhack, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce, Cheddar</i> | |
| 5 | Brokkoli Royale | 12,90 € | 11 | Hot Salami | 14,20 € |
| | <i>Crème fraîche, Brokkoli, Rinderhack, geröstete Nussflocken, Pfeffer, Sauce Hollandaise</i> | | | <i>Crème fraîche, Rindersalami, Infernosauce, Mais, Zwiebeln, Jalapeños, Mozzarella, Chiliflocken</i> | |
| 6 | Südsee | 11,90 € | 12 | BBQ Chicken | 14,20 € |
| | <i>Süße Crème fraîche, Kochschinken, Ananas, Emmentaler</i> | | | <i>Crème fraîche, Hähnchenstreifen, BBQ-Sauce, Paprika</i> | |

MO – SO · 12:00 – 23:00 UHR TEL. 0178 4693616

ALLE PREISE IN € INKL. MWST. · ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE

MAISON FLAMME

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

- 13 Lauch 10,70 €
Crème fraîche, Lauch, Parmesan-Crunch, Emmentaler
- 14 Weidehüter 12,70 €
Crème fraîche, Ziegenkäse, Rote Bete, Walnüsse, Thymian, Honig, karamellisierte Zwiebeln
- 15 Kartoffelzauber 11,20 €
Crème fraîche, Kartoffeln, Emmentaler, Knoblauchöl
- 16 Le Camembert 11,70 €
Crème fraîche, Camembert, Preiselbeeren, karamellisierte Walnüsse
- 17 Cheese Paradise 12,70 €
Crème fraîche, Emmentaler, Feta, Gorgonzola, Camembert
- 18 Spinach Hero 12,50 €
Crème fraîche, Feta, Blattspinat, Pinienkerne
- 19 Schwarzer Trüffel 11,00 €
Crème fraîche, Trüffelcreme, Parmesan, Mozzarella, Rucola, Pfeffer
- 20 Avocado 12,00 €
Crème fraîche, Avocado, Feta, Kirschtomaten, Chiliflocken

FISCH & FLAMME

- 21 Nordlicht 12,90 €
Crème fraîche, Räucherlachs, Lauch, Emmentaler, gewürzt mit Dill + Zitronenabrieb
- 22 Koralle 12,50 €
Crème fraîche, Shrimps, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, rotes Pesto
- 23 Tonno 12,90 €
Crème fraîche, Thunfisch, Feta, Oliven, getrocknete Tomaten, Zwiebeln

RED FLAMES

- 24 Rinder Salami Lovers 13,50 €
Tomatensauce, Salami, Mozzarella
- 25 Orient Express 13,90 €
Tomatensauce, Sucuk, Oliven, Feta, Zwiebeln
- 26 Mediterran Rouge 12,00 €
Tomatensauce, Grillpaprika, Zucchini, schwarze Oliven, Feta, Knoblauchöl

MAISON FLAMME



VEGANE FLAMMKUCHEN

- 27 Forest Dream Vegan 13,40 €
Vegane Crème, Champignons, Zwiebeln, Blattspinat, Walnüsse
- 28 Alpen Vegan 14,40 €
Vegane Crème, Kartoffelscheiben, Lauch, veganer Käse
- 29 Sweet Curry Vegan 14,00 €
Vegane Crème, Curry-Tofu, Ananas, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne
- 30 Green Vegan 13,50 €
Vegane Crème, Tomaten, Zucchini, Cashewkerne, Rucola
- 31 Mexican Vegan 14,20 €
Vegane Crème, veganes Hack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce, veganer Käse
- 32 BBQ Smoked Vegan 14,40 €
Vegane Crème, geräucherter Tofu, Teriyaki, Röstzwiebeln, veganer Cheddar
- 33 Chicken Vegan 14,40 €
Vegane Crème, veganes Hähnchenfilet, Brokkoli, Teriyaki

SÜSSE FLAMMKUCHEN

- 34 Apfel 11,90 €
Süße Crème, Apfel, Zucker, Zimt
- 35 Peanut Bomb 13,50 €
Süße Crème, Erdnüsse, Schokodrops, Schokosauce, Karamellsauce
- 36 Berry Explosion 13,50 €
Süße Crème, Himbeeren, Vanillezucker
- 37 Peach Crumble 13,50 €
Süße Crème, Pfirsich, Keksstreusel, Vanillesauce, weiße Schokodrops
- 38 Lotus Lover 13,50 €
Süße Crème, Lotus-Biscoff-Creme, Kekskrümel

DESSERTS

- 39 Crème brûlée 4,90 €

Guten Appetit

MO – SO · 12:00 – 23:00 UHR TEL. 0178 4693616

ALLE PREISE IN € INKL. MWST. · ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE



MAISON FLAMME

Getränkekarte

REGIONAL · FRISCH · AUS DEM STEINOFEN

BIER

Früh Kölsch 2,50 / 3,50 €
vom Fass · 0,2 / 0,3 l

Hofbräu Helles 3,90 / 5,90 €
vom Fass · 0,3 / 0,5 l

Radler 3,50 / 5,50 €
0,3 / 0,5 l

Weizenbier 5,90 €
0,5 l

Bananenweizen 6,50 €
0,5 l

WASSER

Taunusquelle 6,50 €
Still / Classic · 0,75 l

Taunusquelle 2,50 €
Still / Classic · 0,25 l

Karaffe Tafelwasser 4,50 €
0,75 l

ALKOHOLFREIES BIER

Weizen 0,0 % 5,50 €
0,5 l

Bitburger 0,0 % 3,50 €
0,33 l

Kölsch 0,0 % 3,50 €
0,3 l

APERITIFS

Aperol Spritz 7,90 €

Lillet Wild Berry 7,90 €

Hugo 7,90 €

Campari Spritz 7,90 €

Martini Bianco 7,90 €

MO – SO · 12:00 – 23:00 UHR TEL. 0178 4693616

ALLE PREISE IN € INKL. MWST. · ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE

MAISON FLAMME

LONGDRINKS

Wodka Red Bull	8,90 €
Whiskey Cola	8,90 €
Wodka Lemon	8,50 €
Gin Tonic	8,90 €
Jack Daniel's Cola	8,90 €
Bacardi Cola	8,50 €

KAFFEE

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Café Crema	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Americano	3,20 €

HAUSGEMACHTE ICED TEAS

Limonade <i>100% südländische Zitronen</i>	5,90 €
Pink Lemonade	5,90 €
<i>100% südländische Früchte</i>	
Multivitamin <i>100% Pandasia</i>	5,90 €
Pfirsich	5,90 €
<i>100% südländische Pfirsiche</i>	
Kirsche mit	5,90 €
Geranienextrakt	
Grüner Apfel-	5,90 €
Granatapfel	
Mandarine	5,90 €

SOFTDRINKS

Fritz	3,50 €
<i>Apfelschorle Bio · Ananas-Limette Bio · Ingwer- Limette · Kola · Kola Classic Light · Kola Super Zero · Honigmelone</i>	
Elephant Bay	3,50 €
<i>Peach · Cherry · Mango Pineapple · Blueberry · Pomegranate · Lemon · Melon · Passion Fruit</i>	
Almdudler	3,50 €
Paulaner Spezi	3,00 €

MAISON FLAMME

Weinkarte

OFFEN IM GLAS · ODER ALS FLASCHE

PRICKELND

Cornaro Caterina Bianco Frizzante <i>Cantina Montelliana · Italien</i>	0,1 l · 3,90 € Flasche · 22,00 €
Crémant de Loire Comte de Treilliere Brut <i>Les Caves de la Loire · Frankreich</i>	0,1 l · 5,90 € Flasche · 35,00 €

WEISSWEIN

Wally Sauvignon Blanc Loire Valley 2024 <i>Les Caves de la Loire · Frankreich</i>	0,2 l · 7,50 € Flasche · 29,00 €
Bourgogne Aligoté 2025 <i>Domaine Philippe Girard · Burgund</i>	0,2 l · 9,50 € Flasche · 31,00 €
Jean-Fritz Weißburgunder 2024 <i>Weingut Jölg · Deutschland · 1,0 l</i>	0,2 l · 6,90 € Flasche · 32,00 €

ROSÉ

Cuvée de l'Aubade Rosé Provence AOP 2025 <i>Maîtres Vignerons de Vidauban · Frankreich</i>	0,2 l · 7,90 € Flasche · 25,00 €
Wind Rosé 2025 <i>Weingut Ellermann-Spiegel · Deutschland</i>	0,2 l · 5,90 € Flasche · 24,00 €

ROTWEIN

Cité des Anges Côtes du Rhône 2023 <i>Delaudé · Frankreich</i>	0,2 l · 6,90 € Flasche · 23,00 €
Château Haut Boutisse 2023 <i>Bordeaux Supérieur Rouge · Frankreich</i>	0,2 l · 8,50 € Flasche · 28,00 €
Bourgogne Côte d'Or Rouge 2023 <i>Domaine Philippe Girard · Burgund</i>	0,2 l · 9,90 € Flasche · 33,00 €

MO – SO · 12:00 – 23:00 UHR TEL. 0178 4693616

ALLE PREISE IN € INKL. MWST. · ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE