



SEEFLAMME

TAGESEMPFEHLUNGEN

GRIECHISCHER BAUERN Salat

Tomate, Gurke, Petersilie, Feta
und ofenfrisches Baguette

12,40

PFÄLZER Teller

Sauermagen, Bratwurst, Leberknödel
mit Kartoffelstampf, Sauerkraut
und Beilagensalat

24,90

ZARTE BABY-CALAMARI

knusprig gebraten, dazu goldbraune
Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade
und Beilagensalat

20,90

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

auf knackigem, sautiertem Gemüse
mit zerlassener Butter und Beilagensalat

21,90



— MEINE LEIBSPEISEN —

Pfälzer Bratwürste

an deftigem Sauerkraut, herzhaft und bodenständig

15,90

Tafelspitz vom Rind

auf Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Preiselbeeren-Salat

19,90

Bayerischer Schweinebraten

mit Sauerkraut und Semmelknödel

21,90

Saftige Spare Ribs

Ofenfrische Schweinerippchen, serviert mit knusprigen Kartoffelecken
und rauchiger BBQ-Sauce

20,90

Zwei Wildbratenwürste auf Pfefferrahmsoße

dazu Butterspätzle, Preiselbeeren und frischer Pflücksalat

15,80

— KINDER —

Spaghetti mit Tomatensoße A

7,50

Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes frites A,C

9,90

Bratwurst mit Pommes und Ketchup

7,90

— ALLERGENKENNZEICHNUNG —

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
F Soja
G Milch / Laktose

H Schalenfrüchte (Nüsse)
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid / Sulfite
R Weichtiere

Bitte sprechen Sie uns bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten jederzeit an.



PASTA

Linguine Kräuter-Seitlinge A,G

an Nussinger Kürbis, Cherrytomaten und Limettenbutter,
verfeinert mit Hirtenkäse

18,70

Spaghetti Chicken – Hot See Flamme A,G

mit zartem Hähnchen, Champignons und Kirschtomaten in cremiger Tomaten-Sahnesoße,
verfeinert mit feurigen Jalapeños und geraspelttem Parmigiano

18,90

Rigatoni al Forno Vegetarisch A,G

Pasta in Tomaten-Sahnesoße mit Zucchini, Paprika und Champignons, überbacken

16,90

VOM GRILL / KOTELETT UND STEAKS

Rumpsteak vom Angus 250 g

verfeinert mit hausgemachter Kräuterbutter, würzigem Chimichurri
und frischem Pflücksalat

30,90

Rumpsteak vom Angus 250 g

in Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu frischer Pflücksalat

30,90

Lammkoteletts

auf mediterranem Gemüse mit aromatischem Thymianjus

28,90

Ribeye Steak 250 g

auf goldbraunem Ofengemüse, verfeinert mit spritziger Salsa Corolla

31,90

HAMBURGER

Cheeseburger 150 g A,G

Angus-Patty im Brioche-Brötchen, gekrönt von zerlaufenem Cheddar,
dazu Rucola, Gurke und Tomate

15,90

See flammen Klassiker 150 g A,G,H

im Brioche-Brötchen mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten Pfirsichen,
Walnüssen, Salatbouquet und Thymianhonig

15,90

Crunchy Chicken Burger

Knuspriges Chicken im Brioche-Brötchen mit hausgemachter Soße,
geschmorten Zwiebeln, zart schmelzendem Cheddar und knackigem Salat.

15,90

Beilagen: Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, Drillinge



FISCH

PULPO VOM GRILL

an Knoblauch, Zitrone und Chili, auf Süßkartoffel-Creme und Salatbouquet

24,60

COZZE ALLA CASA

Frische Muscheln, wahlweise in cremiger Weißweinsoße oder fruchtiger Tomatensoße, dazu frisches Baguette.

17,90

HUHN

HÄHNCHENBRUST SESAM A,F,N

auf Teriyaki-Soße, begleitet von Bimi-Broccoli, Karotte und feinen Udon-Nudeln

19,90

HÄHNCHEN NATURFILET

Zartes Hähnchenfilet in cremiger Champignonrahmsoße, dazu saftige Salzkartoffeln und Beilagensalat

19,90

SCHNITZEL

SCHNITZEL WIENER ART A,C

klassisch serviert mit frischer Zitrone

16,90

SCHNITZEL WIENER ART A,C

begleitet von hausgemachter Frankfurter Grüner Soße

17,90

SCHNITZEL WIENER ART A,C,G

verfeinert mit goldbraun geschmorten Zwiebeln

17,90

SCHNITZEL WIENER ART A,C,G

in cremiger Pfefferrahmsoße

17,90

SCHNITZEL WIENER ART A,C,G

in feiner Champignonrahmsoße

17,90

SCHNITZEL CORDON BLEU A,C,G

mit Schinken, Mozzarella und Preiselbeeren

20,90

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET A,G

auf Champignonrahm, dazu Spätzle sowie Beilagensalat

17,90

Beilagen wahlweise: Schalenfritten, Bauernbrot, Drillinge mit frischen Kräutern, Beilagensalat



VORSPEISEN

GEBACKENER FETA

goldbraun gebacken an Mirabelle, Oliven und Kirschtomaten,
verfeinert mit Ahornsirup und knusprigem Ofenbaguette

12,90

GEGRILLTE TIGER GARNELEN

zart gegrillt an Chili, Knoblauch und Zitronengras,
auf cremigem Bohnenhumus mit Kalamata-Oliven und Ofenbaguette

14,90

HANDKÄSE MIT MUSIK

gereifter Harzer Käse, mariniert in Zwiebeln, Apfelessig und Öl,
wahlweise mit Kümmel, serviert mit Butter und frischem Bauernbrot

9,90

KÜRBISUPPE VOM HOKKAIDO MIT KOKOS UND KRESSE

samtige Hokkaido-Kürbissuppe verfeinert mit Kokosmilch,
dazu frische Kresse und frisches Baguette

9,90

CAPRESE SALAT MIT PESTO

Tomate, Mozzarella, Basilikum, dazu Pinienkerne
und frisches Baguette

11,80

SALATE

GEMISCHTER PFLÜCKSALAT

zarter Pflücksalat mit Tomate, Gurke und Oliven,
umspielt von fruchtigem Maracuja-Dressing

9,90

TOPPING-SALAT

veredelt wahlweise mit knusprigem Crunchy Chicken
oder gebackenem Hirtenkäse

5,80

BEILAGENSALAT

ein kleiner Mix aus knackigen Blattsalaten, Tomate, Gurke und Karotte

5,50

KLEINIGKEITEN

2 PFÄLZER BRATWÜRSTE

mit Bauernbrot

9,60

VEGETARISCH

ZIEGENKÄSE AUS DEM OFEN

an karamellisierten Pfirsichen, Walnüssen, Peperoni,
Salatbouquet und Thymianhonig, dazu frisches Baguette

15,60

HERBSTLICHE BOWL

gebratene Drillinge auf Champignonrahm, geschmortem Kürbis
und Waldpilzen, dazu Preiselbeeren und Salatbouquet

17,80