THE FLAVE OF MUNICH.

VORSPEISEN / STARTER

UNSER VEGANES HIGHLIGHT
Our plant-based highlight

GEMÜSE-TATAR
VEGETABLE TARTARE
(Aa,F)

Tatar aus gegrillter Aubergine, Mammut-Oliven, eingelegtem Gemüse, Tomaten und gebackenen Kapern auf geräuchertem Paprikagel – mit geröstetem Steinofenbaguette.

Tartare of grilled aubergine, Mammoth olives, pickled vegetables, tomatoes, and baked capers on smoked paprika gel – served with toasted wood-fired baguette.

14,50 €

KARAMELISIERTE KÜRBISCREMESUPPE
CARAMELIZED PUMPKIN CREAM SOUP.
(Aa)

Fruchtig-würzige Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons.

Fruity and savory pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and croutons.

9,80 €

GULASCHSUPPE
GOULASH SOUP
(G,O)

Pikante Gulaschsuppe vom Rind mit Sour Cream und frischen Kräutern.

Spicy beef goulash soup with sour cream and fresh herbs.

10,80 €

SALATE / SALADS

CAESAR
CAESAR
(Aa,C,G,M)

Knackiger Romanasalat mit cremigem Caesar Dressing, Croutons und gehobeltem Grana Padano

Crisp romaine hearts with classic Caesar dressing, garlic croutons, and shaved Grana Padano

17,50 €

VIKTUALIENMARKT
VIKTUALIEN MARKET
(M)

Marktfrische Blattsalate, gegrillte Avocado, geröstete Kernd´l und eine leichte Kräutervinaigrette

Seasonal leaf salad with grilled avocado, toasted seeds, and light herb dressing

17,50 €

BÜFFELMOZZARELLA
BUFFALO MOZZARELLA
(Aa,G,O,H,M)

Marinierter Wildkräutersalat mit einer Balsamico Vinaigrette, Mammut Oliven, frischen Tomaten und geröstetem Steinofenbaguette

Wild herb salad marinated in balsamic vinaigrette and Mammoth olives, fresh tomatoes, and toasted stone-oven baguette

17,50 €

THE FLAVE OF MUNICH.

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

PIKANTES THAI CURRY
SPICY THAI CURRY
(B,D)

Asiatisches Wokgemüse in einer pikanten roten Kokos-Curry-Soße mit Jasminreis
Asian-style wok vegetables with a fiery red coconut curry sauce and fragrant jasmine rice

18,50 €

SPAGHETTI POMODORO
SPAGHETTI POMODORO
(Aa,C)

Spaghetti in einer fruchtigen Tomatensoße mit geschmolzenen roten Zwiebeln, Basilikum und gehobeltem Grana Padano
Spaghetti in a fruity tomato sauce with caramelized red onions, basil, and shaved Grana Padano

18,50 €

UNSER SIGNATURE BURGER
Our signature burger

THE FLAVE BURGER
THE FLAVE BURGER
(Aa,G,O)

180 g Rindfleisch mit Cheddar, „The Flave Zwiebel-Chutney“, Romanasalat, Tomaten, Speck und gegrilltem Brioche-Bun
180 g beef with cheddar, “The Flave Onion Chutney”, romaine salad, tomatoes, bacon, and grilled brioche bun

19,50 €

***AUF WUNSCH** / UPON REQUEST*

MIT SKIN-ON-FRIES
SERVED WITH SKIN-ON FRIES
(Aa)

MIT EINEM KLEINEN BEILAGENSALAT
SERVED WITH A SMALL SIDE SALAD
(M)

JE 7,50 €

“SHARE´N EAT” MEZZE PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN
MEZZE PLATTER FOR TWO
(Aa,C,G,N)

mit gegrillter Aubergine, Falafel, Shirazi-Salat, frischen Gemüsestiften, hausgemachtem Hummus, würzigem Tzatziki und geröstetem Fladenbrot
with grilled eggplant, falafel, Shirazi salad, fresh vegetable sticks, homemade hummus, savory tzatziki, and toasted flatbread

19,50 €

CURRYWURST
MEAT OR NO MEAT
(Aa,L,M,O)

Gegrillte Currywurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße, knusprigen Pommes frites und Coleslaw.
... auch als vegane Alternative möglich!
Grilled sausage with homemade fruity curry sauce, crispy French fries, and coleslaw.
...also available as a vegan alternative!

20,50 €

THE FLAVE OF MUNICH.

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

FADIS ÄGYPTISCHE INSPIRATION
Fadi's egyptian inspiration

HÄHNCHEN-SCHAWARMA WRAP
CHICKEN SHAWARMA WRAP
(Aa,G,O)

Ägyptischer Hähnchen-Wrap mit fruchtigem Mangochutney, Mammut-Oliven, roten Zwiebeln, roten Bohnen, Beilagensalat und knusprigen Süßkartoffel-Pommes
Egyptian chicken wrap with fruity mango chutney, Mammoth olives, red onions, red beans, side salad, and crispy sweet potato fries

25,50 €

BÖFFLAMOT
BRAISED BEEF
(Aa,G,O)

Gespickter Rinderschmorbraten in Portweinjus auf Kartoffel-Selleriepüree, glasiertem Wurzelgemüse, gegrillten Austernpilzen und Röstzwiebeln
Larded braised beef in a port wine jus, served with potato and celeriac purée, glazed root vegetables, grilled king oyster mushrooms, and crispy fried onions

27,50 €

GEGRILLTES LACHSFILET
GRILLED SALMON FILLET
(Aa,B,D,G,O)

Gegrilltes Lachsfilet, auf Rahmwirsing, Risoleekartoffeln und Hummerschaum
Grilled salmon fillet, creamed savoy cabbage, rissole potatoes, and lobster foam.

28,50 €

SCHNITZEL WIENER ART
VIENNESE-STYLE SCHNITZEL
(Aa,C,D,G)

In Fassbutter gebratenes Schnitzel vom Schwein mit würzigen Bratkartoffeln, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und buntem gemischtem Salat
... auch als vegane Alternative möglich!
Pork schnitzel fried in barrel butter with spiced fried potatoes, red onions, lingonberries, and mixed salad
...also available as a vegan alternative!

28,50 €

RINDERLENDE
BEEF LOIN
(Aa,C,L,M,O)

Gegrillte Rinderlende mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Keniabohnen, geschmolzenen Tomaten, Kartoffelgratin und Balsamico-Jus
Grilled beef loin with a mustard and onion crust, Kenyan beans, roasted tomatoes, potato gratin, and balsamic jus

32,50 €

THE FLAVE OF MUNICH.

EXTRAS / ADD-ONS

RIESENGARNELE (PREIS PRO STÜCK) — 4,50 €
TIGER PRAWN (PRICE PER PIECE)
(B)

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST (140G) — 5,50 €
GRILLED CHICKEN BREAST, 140 G

RINDERLENDEN STREIFEN (140G) — 9,50 €
BEEF TENDERLOIN STRIPS, 140 G

NACHTISCH / DESSERT

CAPPUCCINO-TÖRTCHEN — 9,50 €
CAPPUCCINO TARTLET
(Aa,C,F,G)
Mit karamellisierten Feigen und Mandelcrumble
With caramelized figs and almond crumble

DER PERFEKTE ABSCHLUSS
The perfect final

APFEL-CASSIS-TÖRTCHEN — 9,50 €
APPLE AND BLACKCURRANT TARTLET.
(Aa,C,G)
Auf Mangospiegel und frischer Minze
On a mango coulis with fresh mint.

EISCREME-FÜR EINE ERFRISCHENDE AUSZEIT — 3,50 €
HALTEN WIR AUF ANFRAGE TÄGLICH VERSCHIEDENE EISSORTEN BEREIT
We offer a daily ice cream selection of delicious ice cream flavors, available upon request, for a refreshing treat

GEBACKENER KÄSEKUCHEN — 5,00 €
BAKED *CHEESECAKE*
(Aa,C,G,H,O)

GEDECKTER APFELKUCHEN MIT MANDELPLÄTTCHEN — 5,00 €
VEGAN
COVERED APPLE PIE WITH SLIVERED ALMONDS
(Aa,H,O)

AUSWAHL AN FRISCHEN MUFFINS — 5,00 €
SELECTION OF FRESH MUFFINS
(Aa,C,G,H,O)

SÜSSE DONUT-KREATIONEN — 5,00 €
SWEET DONUT CREATIONS
(Aa,C,G,H,O)

THE FLAVE OF MUNICH.

ZUM TEILEN / SHARE 'N EAT

DER KLASSISCHE FLAMMKUCHEN
THE CLASSIC TARTE FLAMBÉE
(Aa,G)

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, geriebenem Emmentaler, feiner Speck-Zwiebelschmelze und Frühlingszwiebeln
Oven-fresh Flammkuchen with sour cream, grated Emmental, savory bacon-onion melt, and spring onions

17,50 €

DER SKANDINAVISCHE FLAMMKUCHEN
THE SCANDINAVIAN TARTE FLAMBÉE
(Aa,D,G,M)

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, geriebenem Emmentaler, Räucherlachs, milder Senf-Honig-Dill-Sauce und knackigem Rucola
Oven-fresh Flammkuchen with sour cream, grated Emmental, smoked salmon, mild mustard-honey-dill sauce, and crisp arugula

17,50 €

DONNA ITALIA OFEN PIZZA
DONNA *ITALIA OVEN-BAKED PIZZA*
(Aa,G)

Mit Mozzarella, Kirschtomaten und knackigem Rucola
With mozzarella, cherry tomatoes, and crisp arugula

17,50 €

TOMMETTE MIT WILDBLÜTEN
TOMMETTE CHEESE WITH WILDFLOWERS
(G,H)

Würziger Wildblütenkäse aus Kuhmilch mit fruchtigem Feigensenf, Walnüssen und frisch gebackenem Baguette
Spicy wildflower cheese made from cow's milk, served with fruity fig mustard, walnuts, and freshly baked baguette

18,50 €

GEMISCHTES SCHINKENBRETT'L
ASSORTED HAM PLATTER
(Aa)

The Flave Schinken Variation
The Flave Ham variation

18,50 €

THE FLAVE OF MUNICH.

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

ESPRESSO — **3,30 €**

TASSE KAFFEE — **3,90 €**
BLACK COFFEE

HEISSE SCHOKOLADE — **4,10 €**
HOT CHOCOLATE
(G)

CAPPUCCINO — **4,10 €**
(G)

MILCHKAFFEE — **4,10 €**
WHITE COFFEE
(G)

LATTE MACCHIATO — **4,80 €**
(G)

DOPPELTER ESPRESSO — **4,80 €**
DOUBLE ESPRESSO

TEE — **3,90 €**
TEA

KÄNNCHEN TEE — **4,90 €**
POT OF TEA

ENGLISH BREAKFAST-, DARJEELING-, EARL GREY-, GRÜN-,PFEFFERMINZ-, FRÜCHTE-, KAMILLEN- TEE

ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING, EARL GREY, GREEN, PEPPERMINT, FRUIT, CHAMOMILE

THE FLAVE OF MUNICH.

SÄFTE UND NEKTAR / JUICES AND NECTAR

APFEL/ORANGE/SCHWARZE JOHANNISBEERE/SAUERKIRSCHE CRANBERRY/MARACUJA/ANANAS GRAPEFRUIT/BANANE *APPLE/ORANGE/BLACK CURRANT SOUR CHERRY/ CRANBERRY PASSION FRUIT/PINEAPPLE GRAPEFRUIT/BANANA* *(1,2,5)*	0,20l	***4,50 €***	0,40l	***8,80 €***
ALS SCHORLE *MIXED WITH SPARKLING WATER* *(1,2,5)*	0,20l	***4,10 €***	0,40l	***6,30 €***

SOFTGETRÄNKE / SOFTDRINKS

ADELHOLZENER NATURELL *ADELHOLZENER STILL*	0,25l	***4,00 €***	0,75l	***7,00 €***
ADELHOLZENER CLASSIC *ADELHOLZENER SPARKLING*	0,25l	***4,00 €***	0,75l	***7,00 €***
ADELHOLZENER SANFT *ADELHOLZENER MEDIUM*			0,75l	***7,00 €***
COCA COLA / COCA COLA ZERO			0,20l	***5,00 €***
SPRITE / FANTA			0,20l	***5,00 €***
RED BULL			0,20l	***5,00 €***
THOMAS HENRY BITTER LEMON GINGER ALE TONIC WATER SPICY GINGER PINK GRAPEFRUIT			0,20l	***5,00 €***
PAULANER SPEZI *(1,2,3,5,13)*			0,50l	***6,20 €***

THE FLAVE OF MUNICH.

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

FRISCH GEZAPFTER GENUSS
Freshly tapped delight

HACKER - PSCHORR 0,30l ***4,80 €*** 0,50l ***7,50 €***
5,0 % VOL.
(Ac)

PAULANER HELL 0,30l ***4,80 €*** 0,50l ***7,50 €***
4,9 % VOL.
(Ac)

BITBURGER PILS 0,30l ***4,80 €*** 0,50l ***7,50 €***
4,8 % VOL.
(Ac)

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

FRANZISKANER WEISSBIER HELL 0,50l ***7,50 €***
FRANZISKANER WHEAT BEER LIGHT
5,0 % VOL.
(Aa,Ac)

FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL 0,50l ***7,50 €***
FRANZISKANER WHEAT BEER DARK
5,0 % VOL.
(Aa,Ab,Ac)

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,50l ***7,50 €***
FRANZISKANER WHEAT BEER NON-ALCOHOLIC
(Aa,Ac)

AUGUSTINER DUNKEL 0,50l ***7,50 €***
AUGUSTINER DARK BEER
5,6 % VOL.
(Ac)

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,33l ***4,80 €***
BITBURGER PILS NON-ALCOHOLIC
(Ac)

THE

FLAVE

OF MUNICH.

SCHAUMWEINE / SPARKLING WINE

PROSECCO
11,0 % VOL.
(O)
0,10l ***6,70 €***
0,75l ***46,00 €***

RIESLING SEKT
11,0 % VOL.
(O)
0,75l ***43,00 €***

POMMERY ROYAL BRUT
12,5 % VOL.
(O)
0,375l ***43,00 €***

TAITINGER BRUT RÉSERVE
12,0 % VOL.
(O)
0,75l ***110,00 €***

WEISSWEIN / WHITE WINE

GRAUBURGUNDER
WEINGUT HEYL ZU HERRNSHEIM, NIERSTEIN,
RHEINHESSEN,
DEUTSCHLAND,TROCKEN / DRY, 12,0% VOL.
(O)
0,10l ***5,00 €***
0,20l ***10,00 €***
0,75l ***38,00 €***

LA GRANDE BLEUE
GÉRARD BERTRAND, NARBONNE, LANGUEDOC
FRANKREICH,TROCKEN / DRY,12,5% VOL.
(O)
0,10l ***5,50 €***
0,20l ***11,00 €***
0,75l ***43,00 €***

CHARDONNAY
WEINGUT ST. ANTONY, NIERSTEIN, RHEINHESSEN
DEUTSCHLAND,TROCKEN / DRY,12,5% VOL.
(O)
0,10l ***5,80 €***
0,20l ***11,60 €***
0,75l ***43,50 €***

PFANDTURM SAUVIGNON BLANC
WEINGUT DR. KOEHLER, BECHTHEIM, RHEINHESSEN,
DEUTSCHLAND,TROCKEN / DRY, 12,0% VOL.
(O)
0,10l ***6,00 €***
0,20l ***12,00 €***
0,75l ***44,00 €***

RHEINKIESEL RIESLING
VDP.WEINGUT SPREITZER, OESTRICH-WINKEL,RHEINGAU,
DEUTSCHLAND,QBA TROCKEN / DRY,12,0% VOL.
(O)
0,10l ***6,00 €***
0,20l ***12,00 €***
0,75l ***44,00 €***

THE FLAVE OF MUNICH.

ROSE WEIN / ROSE WINE

CUVÉE ROSÉ
WEINGUT KLUMPP, BRUCHSAL, BADEN, DEUTSCHLAND,TROCKEN / DRY, 12,0% VOL.
(0)

0,10l ***6,00 €***
0,20l ***12,00 €***
0,75l ***44,00 €***

ROTWEIN / RED WINE

ANDERRA MERLOT
BARON PHILLIPE DE ROTSCHILD,VALLE DE MAIPO, CHILE,TROCKEN / DRY, 14,0% VOL.
(0)

0,10l ***4,50 €***
0,20l ***9,00 €***
0,75l ***34,00 €***

MELIS ROTWEIN-FAVORIT
Meli's favorite red wine

PROXIMO RISCAL RIOJA DOCA
BODEGAS MARQUES DE RISCAL,RIOJA,SPANIEN, TROCKEN / DRY, 14,0% VOL.
(0)

0,10l ***4,50 €***
0,20l ***9,00 €***
0,75l ***34,00 €***

PARALLÈLE 45 ROUGE
PAUL JABOULET AÎNÉ, TAIN-L'HERMITAGE, RHÔNE, FRANKREICH,TROCKEN / DRY, 14,5% VOL.
(0)

0,10l ***6,00 €***
0,20l ***12,00 €***
0,75l ***44,00 €***

MARKGRÄFLERLAND SPÄTBURGUNDER
WEINGUT MARTIN WASSMER, BAD KROZINGEN-SCHLATT, BADEN, DEUTSCHLAND,TROCKEN / DRY, 13,5% VOL.
(0)

0,10l ***6,00 €***
0,20l ***12,00 €***
0,75l ***44,00 €***

NÈPRICA PRIMITIVO
MARCHESI ANTINORI, TOSKANA, ITALIEN,TROCKEN / DRY, 14,5% VOL.
(0)

0,10l ***6,00 €***
0,20l ***12,00 €***
0,75l ***44,00 €***

THE FLAVE

OF MUNICH.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREM HOTEL SCANNEN SIE DEN QR CODE.

FOR MORE INFORMATION ABOUT THE HOTEL, SCAN THE QR CODE.

VEGETARISCH/*VEGETARIAN*

VEGAN/*VEGAN*

INHALTSSTOFFE / INGREDIENTS

1 – KONSERVIERUNGSSTOFF /2 – FARBSTOFF /3 – ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 – GESCHMACKSVERSTÄRKER /5 – PHOSPHATE /6 – TAURIN
7 – MIT SÜSSUNGSMITTEL
8 – ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE /9 – SÜSSSTOFFE /10 – GESCHWEFELT
11 – GESCHWÄRZT /12 – GEWACHST /13 – COFFEINHALTIG /14 – CHININHALTIG

1 – PRESERVATIVE /2 – COLORING /3 – ANTIOXIDANT
4 – FLAVOR ENHANCER /5 – PHOSPHATES /6 – TAURINE /7 – WITH SWEETENER
8 – CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE /9 – SWEETENERS /10 – SULFURED
11 – BLACKENED /12 – WAXED /13 – CONTAINS CAFFEINE /14 – CONTAINS QUININE

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN AA, ROGGEN AB, GERSTE AC, HAFER AD)
B ENTHÄLT KREBSTIERE / C ENTHÄLT EIER / D ENTHÄLT FISCH / H ENTHÄLT NÜSSE (MANDEL H1, HASELNÜSSE H2, WALNÜSSE H3, CASHEW H4, PECANÜSSE H5, PARANÜSSE H6, PISTAZIEN H7, MAKADAMIA H8) / E ENTHÄLT ERDNÜSSE / F ENTHÄLT SOJA / G ENTHÄLT MILCH / L ENTHÄLT SELLERIE / M ENTHÄLT SENF / N ENTHÄLT SESAM / O ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE
R ENTHÄLT WEICHTIERE
P ENTHÄLT LUPINE

A CONTAINS CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT AA, RYE AB, BARLEY AC, OATS AD)
B CONTAINS CRUSTACEANS / C CONTAINS EGGS / D CONTAINS FISH
H CONTAINS NUTS (ALMONDS H1, HAZELNUTS H2, WALNUTS H3, CASHEW NUTS H4, PECANS H5, BRAZIL NUTS H6, PISTACHIOS H7, MACADAMIA H8) / E CONTAINS PEANUTS / F CONTAINS SOYA
G CONTAINS MILK / L CONTAINS CELERY / M CONTAINS MUSTARD OR MUSTARD SEEDS
N CONTAINS SESAME / O CONTAINS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHIDES / R CONTAINS MOLLUSCS
P CONTAINS LUPIN