



*„sharing is caring“*

**Teile deinen Flammkuchen und probiere dich  
durch die Welt des französischen Klassikers.**

Flammkuchen gemeinsam aussuchen –  
in die Mitte stellen und teilen.

Egal ob **einzel**n bestellt oder im  
**„Tout le monde“** – Teilen geht immer!



Wir lassen Herzen  
höher schlagen: Frage  
nach unserem

## Flammkuchen des Monats

# KNUSPRIG FRISCH

Und für jeden etwas dabei:  
Unsere Flammkuchen sind  
aus **Weizen**<sup>A1</sup> oder **Dinkel**<sup>A2</sup>  
sowie mit einer **laktosefreien/  
veganen** Crème erhältlich.

Wir schneiden Obst &  
Gemüse täglich frisch.

*Mit Liebe von  
Hand belegt*



**Teile deinen Flammkuchen und probiere dich durch  
die Welt des französischen Klassikers.**

Nur Flammkuchen. Nur tisch-/gruppenweise.

Kinder von 3-12 zahlen nur 1.5 € pro Lebensjahr.

Das „**Tout le monde**“ gilt als beendet, wenn auf den Servier-  
brettern mehr als ein Viertel Flammkuchen zurückbleibt.

Flammkuchen können nicht eingepackt und mitgenommen  
werden. Bitte nur so viel bestellen, wie auch verzehrt wird.  
Danke für dein Verständnis.

Außerhalb des „**Tout le monde**“ gibt es alle Flammkuchen  
auch als Petit für 4€ weniger.

Alle Preise in EURO inkl. Mehrwertsteuer.

Aus Qualitätsgründen servieren wir immer

**bis zu 6 Personen 2 Flammkuchen gleichzeitig**

**bis zu 8 Personen 3 Flammkuchen gleichzeitig**

**bis zu 12 Personen 4 Flammkuchen gleichzeitig**

Andere sagen  
„**All you can eat**“ -  
wir sagen  
„**Tout le monde**“



A top-down view of a restaurant table. In the center is a dark, rustic-style bowl filled with hummus, topped with olive oil, red spices, and green herbs. To the left, a small wooden bowl contains olives and a piece of bread. In the background, a glass of beer sits on a white napkin. The table is covered with a light-colored, textured cloth. A green circular object is visible in the bottom right corner.

WIR LIEBEN GUTE ZUTATEN,  
daher achten wir auf  
*Qualität & Herkunft.*





## Vorspeisen und Snacks

### Gemüsechips

Rote Beete, Pastinake und Süßkartoffel - leicht gesalzen \_\_\_\_\_ **4.5**

### Pariser Zwiebelsuppe <sup>A1, G</sup>

Tradition aus den Markthallen von Paris \_\_\_\_\_ **7.5**

### Hummus <sup>A1, F, K, O</sup>

dazu Flammkuchenchips \_\_\_\_\_ **7.0**

### Oliven & getrocknete Tomaten

Vorweg oder als Snack zum Drink \_\_\_\_\_ **6.0**

## Salat und Bowl

### Beilagensalat

perfekter Begleiter zum Flammkuchen \_\_\_\_\_ **6.9**

### Le Bol

unsere Interpretation einer Bowl mit Couscous, Hummus<sup>F, O</sup>, knackigem Rucola, Paprika, Rotkraut, Mais, Tomaten, Birnen und Frühlingslauch \_\_\_\_\_ **14.5**

#### On top

Auf Wunsch glutenfrei / statt Couscous mit Reis \_\_\_\_\_ **+3.0**  
 Original griechischer Feta<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ **+4.0**  
 Saftig gebratenes Hähnchen \_\_\_\_\_ **+5.0**  
 Räucherlachs<sup>D</sup> \_\_\_\_\_ **+5.0**  
 Gebratenes Gemüse \_\_\_\_\_ **+4.5**  
 Falafel<sup>H, F</sup> \_\_\_\_\_ **+5.0**

### DU HAST DIE WAHL

**Honig-Senf-Creme<sup>J</sup>** oder **französische Vinaigrette<sup>J</sup>**

Alle Saucen kommen aus „Emils Genussmanufaktur“. Ohne Zusätze. Alles Bio. Mehrfach ausgezeichnet.





## FLAMMKUCHEN<sup>2</sup>

**Für mehr Auswahl auf dem Brett.**

Bestelle deinen Flammkuchen auf Wunsch mit unterschiedlich belegten Hälften – perfekt zum Teilen und Durchprobieren. Mehr Vielfalt, frisch für dich zubereitet.


**Nur im "Tout le monde" möglich.**



# Klassisch und herzhaft

- 1. Elsässer Art** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln \_\_\_\_\_ **9.9**
- 2. Elsässer Art gratiniert** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln  
und mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **10.9**
- 3. Champignon-Speck** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln, frische Champignons,  
mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **11.9**
- 4. Roquefort-Schinken** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Kochschinken<sup>5</sup> und französischer  
Roquefort-Käse<sup>2,15</sup> \_\_\_\_\_ **13.9**
- 5. Hawaii** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Kochschinken<sup>5,9,13</sup>, Ananas,  
mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **13.5**
- 6. Serrano** <sup>A1,C,G</sup>  
Crème, spanischer Serranoschinken<sup>5,9</sup>,  
Knoblauch, Rucola, Grana Padano DOP<sup>5,15</sup> \_\_\_\_\_ **14.9**
- 7. Spinat-Speck** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Blattspinat, Knoblauch,  
mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **13.4**
- 8. Sweet-Chili** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Hähnchenbrustfilet, Paprika,  
rote Zwiebeln, Sweet Chili Sauce \_\_\_\_\_ **14.9**
- 9. Hähnchen-Curry** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Hähnchenbrustfilet, Ananas, Curry \_\_\_\_\_ **14.2**
- 10. Camembert** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Knoblauch und Camembert<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ **13.4**
- 11. Erdapfel-Speck** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Kartoffeln, Knoblauch,  
Rosmarin, mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **13.5**
- 12. Chicken-BBQ** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,  
Paprika, Frühlingslauch und BBQ-Sauce<sup>1,J</sup> \_\_\_\_\_ **14.7**
- 13. Hähnchen-Provence** <sup>A1,G</sup>  
Crème, getrocknete Tomaten,  
rote Zwiebeln, Zucchini, Hähnchenbrustfilet,  
und Kräuter der Provence \_\_\_\_\_ **14.9**
- 14. Chorizo-Champignon** <sup>A1,G,L</sup>  
Crème, spanische Chorizo<sup>5,9</sup>,  
frische Champignons, mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **13.9**
- 15. Chicken-Orient** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Hähnchenbrustfilet, Mais, rote Zwiebeln,  
Süßkartoffelsticks, Ras el Hanout, Knoblauch,  
mit Zitrone und Joghurtsauce<sup>C,G</sup> verfeinert \_\_\_\_\_ **15.5**
- 16. Chicken-Teriyaki** <sup>A1,G</sup>  
Crème, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,  
Brokkoli, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce<sup>A1,F,L</sup>  
und gerösteter Sesam \_\_\_\_\_ **15.2**
- 17. Brokkoli-Speck** <sup>A1,G,C,I</sup>  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Brokkoli, Mandelsplitter  
und Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup> \_\_\_\_\_ **14.5**





Alle  
Flammkuchen  
auch als

*Petit*

für 4 € weniger  
erhältlich.





*Dinkelboden*  
für 0,8 € Aufpreis  
je Flammkuchen  
möglich - auch im  
„Tout le monde“

## Aus dem Meer

- 18. Lachs-Rahm**<sup>A1,D,G</sup>  
Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, Frühlingslauch,  
mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert 14.9
- 19. Lachs-Spinat**<sup>A1,D,G</sup>  
Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, Knoblauch,  
Blattspinat 15.2
- 20. Lachs-Roquefort**<sup>A1,D,G</sup>  
Crème, rote Zwiebeln, Räucherlachs<sup>D</sup>,  
französischer Roquefort-Käse<sup>2,15</sup> 15.5
- 21. Tokio-Style**<sup>A1,D,G</sup>  
Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, Frühlingslauch,  
Rotkraut, Teriyaki-Sauce<sup>A1,F,L</sup>, gerösteter Sesam<sup>K</sup>  
und frische Chili 15.9


## Feurige Angelegenheit

- 22. Chili-Cheese**<sup>A1,G</sup> 🌶️🌶️  
Crème, Mais, Jalapeños, Bacon<sup>5,9</sup>,  
frische Chili, mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert 14.5
- 23. The Hottest**<sup>A1,G</sup> 🌶️🌶️🌶️  
Crème, spanische Chorizo<sup>5,9</sup>, rote Zwiebeln,  
Zucchini, Jalapeños, frische Chili und  
Sambal Oelek 14.9
- 24. B 'n' B**<sup>A1,G</sup> 🌶️  
Crème, Birne, Bacon<sup>5</sup>, Frühlingslauch,  
frische Chili und Honig 14.2




# Fleischlos glücklich

100%  
Original Elsässer  
Flammkuchen.  
100% Geschmack.  
0% Fleisch.

**25. Straßburger Art**<sup>A1,G</sup>   
Crème, vegane Schinkenwürfel<sup>0</sup>,  
Zwiebeln, mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **12.5**

**26. Blattgrün**<sup>A1,G</sup>   
Crème, vegane Schinkenwürfel, Knoblauch,  
Blattspinat, mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **13.9**

**27. Frühlingslauch-Käse**<sup>A1,G</sup>   
Crème, Frühlingslauch, mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **9.9**

**28. Spinat**<sup>A1,G</sup>   
Crème, Tomaten, Knoblauch, Blattspinat \_\_\_\_\_ **12.9**

**29. Roquefort-Spinat**<sup>A1,G</sup>  
Crème, französischer Roquefort-Käse<sup>2,15</sup>,  
Blattspinat, Knoblauch \_\_\_\_\_ **14.9**


**30. Champignons**<sup>A1,G</sup>   
Crème, frische Champignons,  
mit Käse<sup>2,16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **10.9**

**31. Ratatouille**<sup>A1,G</sup>   
Crème, Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln,  
frische Champignons, Zucchini \_\_\_\_\_ **13.9**

**32. Brokkoli-Hollandaise**<sup>A1,G,C,I</sup>  
Crème, Brokkoli, getrocknete Tomaten,  
Mandelsplitter, Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup> \_\_\_\_\_ **14.5**

**33. Rotkraut**<sup>A1,G</sup>  
Crème, Rotkraut, Äpfel, Camembert<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ **13.7**

**34. Teriyaki**<sup>A1,G</sup>   
Crème, Brokkoli, frische Champignons,  
Paprika, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce<sup>A1,F,L</sup>  
und gerösteter Sesam \_\_\_\_\_ **14.9**

 Flammkuchen mit diesem Symbol  
sind als vegane Variation möglich.




**35. Rucola** <sup>A1, C, G</sup>   
Crème, Rucola, Tomaten, Knoblauch,  
Grana Padano DOP <sup>5, 15</sup> \_\_\_\_\_ **14.3**

**36. Feta-Olive** <sup>A1, G</sup>  
Crème, rote Zwiebeln, schwarze Oliven<sup>4</sup>,  
Feta-Käse<sup>15</sup>, Kräuter der Provence \_\_\_\_\_ **14.9**

**37. Feta-Spinat** <sup>A1, G</sup>  
Crème, Blattspinat, Knoblauch, Feta-Käse<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ **15.2**

**38. Ziegenkäse** <sup>A1, G</sup>  
Crème, Birnen, Preiselbeeren,  
grober Pfeffer und Ziegenkäse<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ **14.9**

**39. Preiselbeeren-Camembert** <sup>A1, G</sup>  
Crème, Camembert<sup>16</sup>, Preiselbeeren \_\_\_\_\_ **13.5**

**40. Erdapfel** <sup>A1, G</sup>   
Crème, Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin,  
Salz, Pfeffer, mit Käse<sup>2, 16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **13.4**

**41. Feta-Provence** <sup>A1, G</sup>  
Crème, rote Zwiebeln, Zucchini, getrocknete  
Tomaten, Feta-Käse<sup>15</sup>, crunchy Gemüsechips \_\_\_\_\_ **15.2**

**42. Falafel** <sup>A1, G, F</sup>   
Crème, Zucchini, Frühlingslauch, Tomaten,  
Harissa, Falafel<sup>h</sup>, mit Käse<sup>2, 16</sup> gratiniert \_\_\_\_\_ **14.8**

**43. Levante** <sup>A1, G</sup>   
Crème, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,  
Paprika, Harissa, Ras el Hanout  
und Schnittlauch \_\_\_\_\_ **13.9**

**44. Süßkartoffel-Orient** <sup>A1, G</sup>  
Crème, rote Zwiebeln, Süßkartoffelsticks,  
Mais, Knoblauch, Ras el Hanout, mit Zitrone  
und Joghurtsauce<sup>C, G</sup> verfeinert \_\_\_\_\_ **14.9**

**45. Ziegenkäse-Honig** <sup>A1, G</sup>  
Crème, rote Zwiebeln,  
Honig und Ziegenkäse<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ **14.5**

## VEGETARISCH, VEGAN, NACHHALTIG.

Du möchtest deinen Flammkuchen ohne tierische Produkte genießen? Sehr gerne! Die Crème ist auf Wunsch auf Haferbasis. Nicht nur lecker, sondern auch nachhaltig. Wir finden für fast alles eine vegane Lösung – sprich uns einfach an!


**MAKE IT VEGAN.**

**Psst: Probiere gerne mal unseren leckeren, veganen Käse.**



## Süße Verführung

**46. Apfel**<sup>A1,G</sup>   
süße Crème, Äpfel, Zimt und Zucker \_\_\_\_\_ **9.9**

**47. Apfel-Calvados**<sup>A1,G</sup>   
süße Crème, Äpfel, Zimt und Zucker,  
mit Calvados am Tisch flambiert \_\_\_\_\_ **11.9**

**48. Apfel-Birne**<sup>A1,G</sup>   
süße Crème, Birnen, Äpfel, Zimt und Zucker,  
mit Cointreau am Tisch flambiert \_\_\_\_\_ **13.3**

**49. Kleines Äffchen**<sup>A1,G</sup>  
süße Crème, Bananen, Milch-Schokolade \_\_\_\_\_ **12.5**

**50. Sweet Sensation**<sup>A1,G</sup>  
süße Crème, Preiselbeeren, Butterkekse und  
Dessertsauce mit Vanillegeschmack \_\_\_\_\_ **13.5**



## Desserts

**Crème Brûlée**<sup>A1, G, F, I, 2</sup>  
natürlich hausgemacht und mit  
karamellisierter Zuckerkruste \_\_\_\_\_ **7.5**

**Schokoladensoufflé**<sup>A1, C, F, G</sup>  
mit zartschmelzendem Kern auf Dessertsauce  
mit Vanillegeschmack, mit Puderzucker und  
Minze verfeinert \_\_\_\_\_ **7.5**











# Softdrinks

**Pepsi Cola** <sup>1,2,12</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Pepsi Cola Max** <sup>1,2,6,12</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Mirinda Orange** <sup>2,9,12,13</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Seven Up** <sup>12</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Apfelschorle** <sup>5</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Bionade Holunder** <sup>A,12</sup>  
0.33 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Bitter Lemon** <sup>8</sup>  
0.2 l \_\_\_\_\_ **3.5**

**Ginger Ale** <sup>2</sup>  
0.2 l \_\_\_\_\_ **3.5**

**Tonic Water** <sup>8</sup>  
0.2 l \_\_\_\_\_ **3.5**

**Selters** classic/medium/natur  
klein, 0.25 l \_\_\_\_\_ **3.5**  
groß, 0.75 l \_\_\_\_\_ **7.9**

**Eistee** Pfirsich/Lemon <sup>8</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Nektar** Banane <sup>9</sup>, Kirsche, Maracuja, Rhabarber  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.4**

**Saftschorle**  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.1**

**Kiba** Kirsche, Banane <sup>9</sup>  
0.3 l \_\_\_\_\_ **4.9**

## Hausgemachte Limonade

**Unsere Inge**  
Sprudel mit Minze, Ingwer und Zitrone  
0.4 l \_\_\_\_\_ **5.7**

**Himbeer-Limo**  
mit Beeren und Minze  
0.4 l \_\_\_\_\_ **5.7**

**GreenTea-Limo**  
mit Limetten und Minze  
0.4 l \_\_\_\_\_ **5.7**



Unsere  
Empfehlung  
↙



## Spritziges & Aperitive

### Aperitif de maison<sup>8</sup>

Cassis, Secco, frische Orange, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

**Alkoholfrei** möglich mit Martini Vibrante und Tonic Water, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

### Le Feu Spritz<sup>L, 2, 8</sup>

Martini fiero, Orangenlimonade, frische Orangen, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

**Alkoholfrei** möglich mit Martini Vibrante, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

### Aperol Spritz<sup>L, 2, 8</sup>

Aperol, Secco, Soda, frische Orange, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

### SARTI Spritz<sup>L, 2, 8</sup>

Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

### SARTI Lemon Spritz<sup>L, 2, 8</sup>

Sarti Rosa, Zitronenlimonade, Soda, Limette, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

### Lillet WILD BERRY<sup>L, 2, 8</sup>

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, 0.2 l \_\_\_\_\_ **7.9**

## Longdrinks

### Espresso Martini

Kahlua, Wodka, Rohrzucker, Espresso, 0.2 l \_\_\_\_\_ **9.5**

**Cuba Libre** Rum, Cola, Limette, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.0**

### Gin Tonic<sup>8</sup>

Gin, Tonic Water, Zitrone, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.0**

### Whiskey-Cola<sup>1, 2, 12</sup>

Whiskey, Cola, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.0**





SARTI

Rosa

CE M21

0,2l

Stad.



## Flaschenweine

### Weißburgunder QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

Birne & Zitrusfrüchte | frisch-fruchtig | leicht

0.75 l \_\_\_\_\_ **29.0**

### Sauvignon Blanc - KAITUI QbA<sup>L</sup>

Markus Schneider | trocken | Pfalz

Stachelbeere & Grapefruit | frisch | elegant

0.75 l \_\_\_\_\_ **36.0**

### Pinot Noir IGP<sup>L</sup>

Bouchard Aîné & Fils | trocken | FR Languedoc

Kirsche | gehaltvoll | elegant & lang ausklingend

0.75 l \_\_\_\_\_ **29.0**

## Die Familie Brogsitter

blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren, entstand so eines der modernsten Weingüter der Ahr, nicht zuletzt durch hohes Engagement der Familie Brogsitter durch Neuanspflanzungen in den Weinbergen, Erweiterung des Barrique-Fasslagers und vielem mehr.





# Offene Weine

## WEISSWEIN

### Grauburgunder QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | trocken | Rheinhessen  
Honig & Mandeln | frisch-fruchtig | schwache Säure  
Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **6.9**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **16.8**

### Riesling QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen  
fruchtig | harmonisch | mineralisch  
Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.0**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **19.5**

### Blanc de Noir Spätburgunder QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | trocken | Pfalz | weiß gekeltert  
Beeren & Kräuter | säurearm | elegant  
Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.5**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **20.5**

## ROSÉWEIN

### Rosé QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen  
belebende Frucht | ausgewogen | leicht  
Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.0**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **19.5**

## ROTWEIN

### Spätburgunder QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | trocken | Rheinhessen  
edle Beeren | leichte Frucht | elegant  
Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **6.9**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **16.8**

### Merlot AOC<sup>L</sup>

Domaine Caude | trocken | FR Languedoc  
Kirsche | samtig | gehaltvoll  
Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **8.0**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **19.5**

## WEITERE

### Cidre<sup>L</sup> lieblich | Apfelschaumwein

Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **6.2**  
Krug 0.5 l \_\_\_\_\_ **15.0**

### Weinschorle<sup>L</sup>

Glas, 0.2 l \_\_\_\_\_ **6.0**





# Biere

## FRISCH VOM FASS

### Radeberger Pils <sup>A3</sup>

klein, 0,3 l \_\_\_\_\_ **4.4**

groß, 0,5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

### Diesel <sup>A3,1,2,12</sup> / Alster <sup>A3,12</sup>

klein, 0,3 l \_\_\_\_\_ **4.4**

groß, 0,5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

### Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A1, A3</sup>

0,5 l \_\_\_\_\_ **5.8**

### Büble Bayrisch Hell <sup>A1</sup>

0,5 l \_\_\_\_\_ **5.8**

### Hövels Dunkelbier <sup>A3</sup>

klein, 0,3 l \_\_\_\_\_ **4.4**

groß, 0,5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

## FLASCHENBIERE

### Jever Fun alkoholfrei <sup>A3</sup>

0,3 l \_\_\_\_\_ **4.4**

### Kölsch <sup>A3</sup>

0,3 l \_\_\_\_\_ **4.4**

### Schöffelhofer Weizen alkoholfrei <sup>A3</sup>

0,5 l \_\_\_\_\_ **5.8**

### Vita Malz alkoholfrei <sup>A3,12</sup>

0,33 l \_\_\_\_\_ **4.4**



## *Spirituosen*

<b>Jägermeister</b> 2cl _____	<b>3.0</b>
<b>Ramazzotti</b> 4cl _____	<b>5.0</b>
<b>Baileys</b> <sup>G.2</sup> 4cl _____	<b>5.0</b>
<b>Fernet Branca</b> 4cl _____	<b>5.0</b>
<b>Havana Club</b> 2cl _____	<b>3.0</b>
<b>Sambuca</b> 2cl _____	<b>3.0</b>
<b>Wodka</b> 2cl _____	<b>3.0</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b> 2cl _____	<b>3.0</b>

## *Pistole*

<b>Alte Marille</b> 2cl _____	<b>4.5</b>
<b>Alter Williams</b> 2cl _____	<b>4.5</b>
<b>Haselnuss</b> 2cl _____	<b>4.5</b>
<b>Feine Himbeere</b> 2cl _____	<b>4.5</b>
<b>Butter Scotch Likör</b> 2cl _____	<b>4.5</b>
<b>Chili-Granatapfel Likör</b> 2cl _____	<b>4.5</b>
<b>Marillenlikör</b> 2cl _____	<b>4.5</b>



### **HANDGEMACHTE** *Schnäpse & Liköre* **PISTOLE HARD CORE-FOOD**

Ohne Firlefanze, authentisch,  
echt, ehrlich - hardcore.

# Warme Getränke

<b>Café Crème</b> <sup>1</sup>	3.5
<b>Cappuccino</b> <sup>G,1</sup>	4.0
<b>Café au lait</b> <sup>G,1</sup>	4.5
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G,1</sup>	4.5
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	3.0
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1</sup>	3.5
<b>Espresso Doppio</b> <sup>1</sup>	4.0
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>1</sup>	5.0
<b>Pott Tee</b> <sup>1</sup>	
Frag nach unseren ausgewählten Sorten	3.5

Auf Wunsch  
auch mit  
Hafermilch  
+ 0.7



## Kaffee MACHT GLÜCKLICH

Es ist ganz einfach: Das Koffein im Kaffee führt im Körper zur Ausschüttung des Glückshormons Dopamin. Alleine der Geruch der gerösteten Bohnen kann im Menschen ein Wohlgefühl auslösen – was manche auch als „Glücksgefühl“ beschreiben würden.

Übrigens war auch Beethoven ein passionierter Kaffeetrinker.

### Allergene und Zusatzstoffe

<b>A1</b> enthält <b>Gluten aus Weizen</b>	<b>L</b> enthält <b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b>
<b>A2</b> enthält <b>Gluten aus Dinkel</b>	<b>M</b> enthält <b>Lupinen</b> und Erzeugnisse daraus
<b>A3</b> enthält <b>Gluten aus Gerste</b>	<b>N</b> enthält <b>Weichtiere</b> und Erzeugnisse daraus
<b>B</b> enthält <b>Krebstiere</b> und Erzeugnisse daraus	<b>O</b> enthält <b>Erbesen und/oder Hülsenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus
<b>C</b> enthält <b>Eier</b> und Erzeugnisse daraus	<b>1</b> koffeinhaltig
<b>D</b> enthält <b>Fisch</b> und Erzeugnisse daraus	<b>2</b> mit Farbstoff
<b>E</b> enthält <b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse daraus	<b>4</b> geschwärzt
<b>F</b> enthält <b>Soja</b> und Erzeugnisse daraus	<b>5</b> mit Konservierungsstoff
<b>G</b> enthält <b>Milch</b> und Erzeugnisse daraus	<b>6</b> mit Süßungsmittel
<b>H</b> enthält <b>Schalenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus	<b>8</b> Chininhaltig
<b>I</b> enthält <b>Sellerie</b> und Erzeugnisse daraus	<b>10</b> mit Geschmacksverstärker
<b>J</b> enthält <b>Senf</b> und Erzeugnisse daraus	<b>14</b> enthält Taurin
<b>K</b> enthält <b>Sesam</b> und Erzeugnisse daraus	<b>15</b> enthält tierisches Lab
	<b>16</b> Labaustauschstoff

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen, wende dich bitte direkt an unser Personal.





**UNION  
KAFFEE**



[www.lefeu.de](http://www.lefeu.de)