

„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**^{A1} oder **Dinkel**^{A2}
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 bowl filled with hummus, topped with olive oil, red spices, and green herbs. To the left, a small bowl contains olives and a piece of bread is visible. In the background, a glass of beer sits on a white napkin. The text is overlaid on a green rectangular box in the upper right quadrant.

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



Perfekt
zum Teilen

Vorspeisen und Snacks

Gemüsechips

Rote Beete, Pastinake und Süßkartoffel - leicht gesalzen _____ 4.5

Pariser Zwiebelsuppe ^{A1, G}

Tradition aus den Markthallen von Paris _____ 7.5

Hummus ^{A1, F, K, O}

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^{F, O}, knackigem Rucola, Paprika, Rotkraut, Mais, Tomaten, Birnen und Frühlingslauch _____ 14.5

On top

Auf Wunsch glutenfrei / statt Couscous mit Reis _____ +3.0
 Original griechischer Feta¹⁵ _____ +4.0
 Saftig gebratenes Hähnchen _____ +5.0
 Räucherlachs^D _____ +5.0
 Gebratenes Gemüse _____ +4.5
 Falafel^{H, F} _____ +5.0

DU HAST DIE WAHL

Honig-Senf-Creme^J oder **französische Vinaigrette^J**

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





Klassisch und herzhaft

- 1. Elsässer Art**^{A1,G}
Crème, Speck⁵, Zwiebeln _____ **9.9**
- 2. Elsässer Art gratiniert**^{A1,G}
Crème, Speck⁵, Zwiebeln
und mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **10.9**
- 3. Champignon-Speck**^{A1,G}
Crème, Speck⁵, Zwiebeln, frische Champignons,
mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **11.9**
- 4. Roquefort-Schinken**^{A1,G}
Crème, Kochschinken⁵ und französischer
Roquefort-Käse^{2,15} _____ **13.9**
- 5. Hawaii**^{A1,G}
Crème, Kochschinken^{5,9,13}, Ananas,
mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **13.5**
- 6. Serrano**^{A1,C,G}
Crème, spanischer Serranoschinken^{5,9},
Knoblauch, Rucola, Grana Padano DOP^{5,15} _____ **14.9**
- 7. Spinat-Speck**^{A1,G}
Crème, Speck⁵, Blattspinat, Knoblauch,
mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **13.4**
- 8. Sweet-Chili**^{A1,G}
Crème, Hähnchenbrustfilet, Paprika,
rote Zwiebeln, Sweet Chili Sauce _____ **14.9**
- 9. Hähnchen-Curry**^{A1,G}
Crème, Hähnchenbrustfilet, Ananas, Curry _____ **14.2**
- 10. Camembert**^{A1,G}
Crème, Speck⁵, Knoblauch und Camembert¹⁶ _____ **13.4**
- 11. Erdapfel-Speck**^{A1,G}
Crème, Speck⁵, Kartoffeln, Knoblauch,
Rosmarin, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **13.5**
- 12. Chicken-BBQ**^{A1,G}
Crème, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,
Paprika, Frühlingslauch und BBQ-Sauce^{1,J} _____ **14.7**
- 13. Hähnchen-Provence**^{A1,G}
Crème, getrocknete Tomaten,
rote Zwiebeln, Zucchini, Hähnchenbrustfilet,
und Kräuter der Provence _____ **14.9**
- 14. Chorizo-Champignon**^{A1,G,L}
Crème, spanische Chorizo^{5,9},
frische Champignons, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **13.9**
- 15. Chicken-Orient**^{A1,G}
Crème, Hähnchenbrustfilet, Mais, rote Zwiebeln,
Süßkartoffelsticks, Ras el Hanout, Knoblauch,
mit Zitrone und Joghurtsauce^{C,G} verfeinert _____ **15.5**
- 16. Chicken-Teriyaki**^{A1,G}
Crème, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,
Brokkoli, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce^{A1,F,L}
und gerösteter Sesam _____ **15.2**
- 17. Brokkoli-Speck**^{A1,G,C,I}
Crème, Speck⁵, Brokkoli, Mandelsplitter
und Sauce Hollandaise^{C,G,I} _____ **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**^{A1,D,G}
Crème, Räucherlachs^D, Frühlingslauch,
mit Käse^{2,16} gratiniert 14.9
- 19. Lachs-Spinat**^{A1,D,G}
Crème, Räucherlachs^D, Knoblauch,
Blattspinat 15.2
- 20. Lachs-Roquefort**^{A1,D,G}
Crème, rote Zwiebeln, Räucherlachs^D,
französischer Roquefort-Käse^{2,15} 15.5
- 21. Tokio-Style**^{A1,D,G}
Crème, Räucherlachs^D, Frühlingslauch,
Rotkraut, Teriyaki-Sauce^{A1,F,L}, gerösteter Sesam^K
und frische Chili 15.9

Feurige Angelegenheit

- 22. Chili-Cheese**^{A1,G} 🌶️🌶️
Crème, Mais, Jalapeños, Bacon^{5,9},
frische Chili, mit Käse^{2,16} gratiniert 14.5
- 23. The Hottest**^{A1,G} 🌶️🌶️🌶️
Crème, spanische Chorizo^{5,9}, rote Zwiebeln,
Zucchini, Jalapeños, frische Chili und
Sambal Oelek 14.9
- 24. B 'n' B**^{A1,G} 🌶️
Crème, Birne, Bacon⁵, Frühlingslauch,
frische Chili und Honig 14.2



Fleischlos glücklich

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

- 25. Straßburger Art**^{A1,G} 
Crème, vegane Schinkenwürfel^o,
Zwiebeln, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **12.5**
- 26. Blattgrün**^{A1,G} 
Crème, vegane Schinkenwürfel, Knoblauch,
Blattspinat, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **13.9**
- 27. Frühlingslauch-Käse**^{A1,G} 
Crème, Frühlingslauch, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **9.9**
- 28. Spinat**^{A1,G} 
Crème, Tomaten, Knoblauch, Blattspinat _____ **12.9**
- 29. Roquefort-Spinat**^{A1,G}
Crème, französischer Roquefort-Käse^{2,15},
Blattspinat, Knoblauch _____ **14.9**
- 30. Champignons**^{A1,G} 
Crème, frische Champignons,
mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **10.9**
- 31. Ratatouille**^{A1,G} 
Crème, Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln,
frische Champignons, Zucchini _____ **13.9**
- 32. Brokkoli-Hollandaise**^{A1,G, C, I}
Crème, Brokkoli, getrocknete Tomaten,
Mandelsplitter, Sauce Hollandaise^{C,G,I} _____ **14.5**
- 33. Rotkraut**^{A1,G}
Crème, Rotkraut, Äpfel, Camembert¹⁶ _____ **13.7**
- 34. Teriyaki**^{A1,G} 
Crème, Brokkoli, frische Champignons,
Paprika, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce^{A1,F,L}
und gerösteter Sesam _____ **14.9**

 Flammkuchen mit diesem Symbol
sind als vegane Variation möglich.

35. Rucola ^{A1,C,G} 
Crème, Rucola, Tomaten, Knoblauch,
Grana Padano DOP ^{5,15} _____ **14.3**

36. Feta-Olive ^{A1,G}
Crème, rote Zwiebeln, schwarze Oliven⁴,
Feta-Käse¹⁵, Kräuter der Provence _____ **14.9**

37. Feta-Spinat ^{A1,G}
Crème, Blattspinat, Knoblauch, Feta-Käse¹⁵ _____ **15.2**

38. Ziegenkäse ^{A1,G}
Crème, Birnen, Preiselbeeren,
grober Pfeffer und Ziegenkäse¹⁵ _____ **14.9**

39. Preiselbeeren-Camembert ^{A1,G}
Crème, Camembert¹⁶, Preiselbeeren _____ **13.5**

40. Erdapfel ^{A1,G} 
Crème, Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin,
Salz, Pfeffer, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **13.4**

41. Feta-Provence ^{A1,G}
Crème, rote Zwiebeln, Zucchini, getrocknete
Tomaten, Feta-Käse¹⁵, crunchy Gemüsechips _____ **15.2**

42. Falafel ^{A1,G,F} 
Crème, Zucchini, Frühlingslauch, Tomaten,
Harissa, Falafel^h, mit Käse^{2,16} gratiniert _____ **14.8**

43. Levante ^{A1,G} 
Crème, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,
Paprika, Harissa, Ras el Hanout
und Schnittlauch _____ **13.9**

44. Süßkartoffel-Orient ^{A1,G}
Crème, rote Zwiebeln, Süßkartoffelsticks,
Mais, Knoblauch, Ras el Hanout, mit Zitrone
und Joghurtsauce^{C,G} verfeinert _____ **14.9**

45. Ziegenkäse-Honig ^{A1,G}
Crème, rote Zwiebeln,
Honig und Ziegenkäse¹⁵ _____ **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,
vegane Käse.**



Süße Verführung

46. Apfel^{A1,G} 
süße Crème, Äpfel, Zimt und Zucker _____ **9.9**

47. Apfel-Calvados^{A1,G} 
süße Crème, Äpfel, Zimt und Zucker,
mit Calvados am Tisch flambiert _____ **11.9**

48. Apfel-Birne^{A1,G} 
süße Crème, Birnen, Äpfel, Zimt und Zucker,
mit Cointreau am Tisch flambiert _____ **13.3**

49. Kleines Äffchen^{A1,G}
süße Crème, Bananen, Milch-Schokolade _____ **12.5**

50. Sweet Sensation^{A1,G}
süße Crème, Preiselbeeren, Butterkekse und
Dessertsauce mit Vanillegeschmack _____ **13.5**



Desserts

Crème Brûlée^{A1, G, F, I, 2}
natürlich hausgemacht und mit
karamellisierter Zuckerkruste _____ **7.5**

Schokoladensoufflé^{A1, C, F, G}
mit zartschmelzendem Kern auf Dessertsauce
mit Vanillegeschmack, mit Puderzucker und
Minze verfeinert _____ **7.5**





Softdrinks

Cola ^{1,2,12}
0.3 l _____ **3.9**

Cola ohne Zucker ^{1,2,6,12}
0.3 l _____ **3.9**

Orangenlimonade ^{2,9,12,13}
0.3 l _____ **3.9**

Zitronenlimonade ¹²
0.3 l _____ **3.9**

Apfelschorle ⁵
0.3 l _____ **3.9**

Mineralwasser still/sprudel
klein, 0.25 l _____ **3.3**
groß, 0.75 l _____ **7.5**

Eistee Pfirsich/Lemon ⁸
0.3 l _____ **3.9**

Nektar Banane ⁹, Kirsche, Maracuja, Rhabarber
0.3 l _____ **4.2**

Maracujaschorle
0.3 l _____ **3.9**

Rhabarberschorle
0.3 l _____ **3.9**

Kiba Kirsche, Banane ⁹
0.3 l _____ **4.4**

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 maison⁸

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^{L, 2, 8}

Martini fiero, Orangenlimonade, frische Orangen, 0.2 l _____ **7.9**

Alkoholfrei möglich mit Martini Vibrante, 0.2 l _____ **7.9**

Aperol Spritz^{L, 2, 8}

Aperol, Secco, Soda, frische Orange, 0.2 l _____ **7.9**

SARTI Spritz^{L, 2, 8}

Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, 0.2 l _____ **7.9**

SARTI Lemon Spritz^{L, 2, 8}

Sarti Rosa, Zitronenlimonade, Soda, Limette, 0.2 l _____ **7.9**

Lillet WILD BERRY^{L, 2, 8}

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 Tonic⁸

Gin, Tonic Water, Zitrone, 0.2 l _____ **8.0**

Whiskey-Cola^{1, 2, 12}

Whiskey, Cola, 0.2 l _____ **8.0**



SARTI

Rosa

100% Frucht
aus
Kuchen
Stadt.

CE IM21

SPARKLING WATER



Flaschenweine

Weißburgunder QbA^L

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

Birne & Zitrusfrüchte | frisch-fruchtig | leicht

0.75 l _____ **29.0**

Sauvignon Blanc - KAITUI QbA^L

Markus Schneider | trocken | Pfalz

Stachelbeere & Grapefruit | frisch | elegant

0.75 l _____ **36.0**

Pinot Noir IGP^L

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^L

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

Riesling QbA^L

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

Blanc de Noir Spätburgunder QbA^L

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

ROSÉWEIN

Rosé QbA^L

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

ROTWEIN

Spätburgunder QbA^L

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

Merlot AOC^L

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

WEITERE

Cidre^L lieblich | Apfelschaumwein

Glas, 0.2 l _____ **6.2**
Krug 0.5 l _____ **15.0**

Weinschorle^L

Glas, 0.2 l _____ **6.0**



Biere

FRISCH VOM FASS

Pils ^{A3}	
klein, 0,3 l	4.2
groß, 0,5 l	5.6

Diesel ^{A3,1,2,12} / Alster ^{A3,12}	
klein, 0,3 l	4.2
groß, 0,5 l	5.6

Hefe-Weißbier naturtrüb ^{A1,A3}	
0,5 l	5.6

Kölsch ^{A3}	
klein, 0,2 l	3.0
11er Kranz	29.0

Dunkelbier ^{A3}	
klein, 0,3 l	4.2
groß, 0,5 l	5.6

Zwickl * naturtrübes Kellerbier ^{A3}	
klein, 0,3 l	4.2
groß, 0,5 l	5.6

FLASCHENBIERE

Hefe-Weißbier alkoholfrei ^{A1,A3}	
0,5 l	5.6

Pils alkoholfrei ^{A3}	
0,33 l	4.4

Radler alkoholfrei ^{A3,12}	
0,5 l	5.6

* Am Duesbergpark nur in 0,5l und in der Flasche erhältlich.

Spirituosen

Jägermeister 2cl _____	3.0
Ramazzotti 4cl _____	5.0
Baileys ^{G.2} 4cl _____	5.0
Fernet Branca 4cl _____	5.0
Havana Club 2cl _____	3.0
Sambuca 2cl _____	3.0
Wodka 2cl _____	3.0
Jubiläums Aquavit 2cl _____	3.0

Pistole

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



HANDGEMACHTE *Schnäpse & Liköre* **PISTOLE HARDCORE-FOOD**

Ohne Firlefanz, authentisch,
echt, ehrlich - hardcore.

Warme Getränke

Café Crème ¹	3.5
Cappuccino ^{G,1}	4.0
Café au lait ^{G,1}	4.5
Latte Macchiato ^{G,1}	4.5
Espresso ¹	2.9
Espresso Macchiato ¹	3.5
Espresso Doppio ¹	3.9
Heiße Schokolade ¹	4.9
Pott Tee ¹	
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

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

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



**UNION
KAFFEE**



www.lefeu.de