





Wir lassen Herzen
höher schlagen: Frage
nach unserem

Flammkuchen des Monats

KNUSPRIG & FRISCH

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 Servierbrettern 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.

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 wooden table set for a meal. Two pizzas are served on wooden boards. The top pizza is topped with white sauce, sliced onions, and small pieces of bacon. The bottom pizza is topped with white sauce, arugula, and slices of tomato. A glass of red wine with a sprig of mint is on the right. Several hands are visible, reaching for the pizzas. A black plate and a fork are also on the table.

„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 **einzelne bestellt** oder im
„**Tout le monde**“ – teilen geht immer!



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

Suppen, Vorspeisen und Salate

Pariser Zwiebelsuppe ^{A1,G}

Tradition aus den Markthallen von Paris _____ **7.5**

Hummus

mit Brot ^{A1,F,K,O} _____ **7.5**

Oliven & getrocknete Tomaten

mit Brot ^{A1} _____ **6.5**

Smashed Potatoes

mit Trüffelcreme ^J _____ **9.0**

Garlic Bread ^{A1,G}

knuspriges Knoblauchbrot _____ **7.0**

Caesar Salad

Romanasalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,
Croutons, Grana Padano DOP ^{5,15,C} und

Caesar-Dressing ^{C,D,F,G,J} _____ **11.5**

auf Wunsch mit Hähnchen _____ **+4.5**

Le Bol

Reis, Hummus ^{F,O}, knackiger Rucola &
Romanasalat, Paprika, Rotkraut, Gurke,
Tomaten, Mango, Frühlingslauch,

Granatapfelkerne _____ **15.5**

Beilagensalat

gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl ____ **3.5**

On top

Original griechischer Feta ¹⁵ _____ **+4.0**

Saftig gebratenes Hähnchen _____ **+4.5**

Räucherlachs ^D _____ **+5.0**

Gebratenes Gemüse _____ **+4.5**

Falafel ^{H,F} _____ **+5.0**



DU HAST DIE WAHL

- Honig-Senf-Creme ^{C,G,J}
- Joghurt ^{C,G}
- Kräuter (vegan) ^J
- Sesamcreme (vegan) ^{A1,F,J,K}
- Caesar-Dressing ^{C,D,F,G,J}



FLAMMKUCHEN²

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

Crème, Speck⁵, Zwiebeln _____ 9.9

2. Elsässer Art gratiniert

Crème, Speck⁵, Zwiebeln
und Emmentaler^{2,16} _____ 10.9

3. Champignon-Speck

Crème, Speck⁵, Zwiebeln, Champignons
und Emmentaler^{2,16} _____ 11.9

4. Serrano

Crème, Serranoschinken^{5,9}, Knoblauch,
Rucola, Grana Padano DOP^{5,15,C} _____ 14.9

5. Sweet-Chili

Crème, Hähnchenbrustfilet, Paprika,
rote Zwiebeln und Sweet-Chili-Sauce _____ 14.9

6. Camembert

Crème, Speck⁵, Camembert und Knoblauch _____ 12.9

7. Erdapfel-Speck

Crème, Speck⁵, Kartoffeln, Knoblauch,
Rosmarin und Emmentaler^{2,16} _____ 13.5

8. Chicken-BBQ

Crème, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,
Paprika, Frühlingslauch, BBQ-Sauce^{1,J}
und Cheddar _____ 14.7

9. Chorizo-Champignon

Crème, Chorizo^{5,9}, Champignons
und Emmentaler^{2,16} _____ 12.9

10. The Hottest 🌶️🌶️

Crème, Chorizo^{5,9}, rote Zwiebeln, Grillgemüse,
Jalapeños, Chili-Mayo^{F,J,K} und Harissa _____ 14.9

11. Chicken-Teriyaki

Crème, Pulled Chicken, rote Zwiebeln,
Brokkoli, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce^{A1,F,L}
und Sesamcreme^{A1,F,J,K} _____ 14.9

12. Brokkoli-Speck

Crème, Speck⁵, Brokkoli, Mandelsplitter
und Sauce Hollandaise^{C,G,I} _____ 13.9

13. Trüffel-Beef

Crème, Grillgemüse, Rinderhackfleisch
und Trüffelcreme^J _____ 14.9

14. Caesar

Crème, Pulled Chicken, Cherrytomaten,
Romanasalat, Croutons, Caesar-Dressing^{C,D,F,G,J}
und Grana Padano DOP^{5,15,C} _____ 14.5

DINKEL ODER GLUTENFREI

Alle Flammkuchen enthalten
Weizengluten und Laktose. Teig auf
Wunsch auch als Dinkel-Variante möglich.
+ 0.5

NEU! Glutenfreier Flammkuchen-Teig*
+ 2.5

(auch im All you can eat pro
Flammkuchen jeweils mit Aufpreis)

*wird auf einem extra Blech zubereitet, im gleichen Ofen
und der gleichen Küche wie alle anderen Flammkuchen.
<20mg/100g Gluten, Kreuzkontamination möglich.



Aus dem Meer

15. Lachs-Rahm

Crème, Räucherlachs^D, Emmentaler^{2,16}
und Frühlingslauch _____ **14.5**

16. Lachs-Rucola

Crème, Räucherlachs^D, rote Zwiebeln,
Rucola und Grana Padano DOP^{5,15,C} _____ **14.9**

17. Thunfisch

Crème, Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
Thunfisch^D und Emmentaler^{2,16} _____ **13.9**

18. Thunfisch Provence

Crème, Paprika, schwarze Oliven⁴,
Knoblauch, Feta-Käse¹⁵, Thunfisch^D, Kräuter der
Provence und Zitronensaft _____ **14.5**

Geschmäcker aus der ganzen Welt

19. Tokio

Crème, Räucherlachs^D, Rotkraut,
Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce^{F,L},
Sesamcreme^{A1,F,J,K} und Chili-Mayo^{F,J,K} _____ **14.9**

20. Marrakesh

Crème, Rinderhackfleisch, Datteln,
Ras el Hanout, Harissa, Joghurtsauce^{C,G},
Granatapfelkerne und Minze _____ **14.9**

21. Oslo

Crème, Apfel, Räucherlachs^D, rote Zwiebeln,
Gurke und Dill-Senf-Sauce⁵ _____ **14.5**

22. Mumbai vegetarisch, Vegan möglich

Crème, veganes Hähnchenkebab^{A3,O}, Datteln,
Mango, Erdnüsse^E, Lauchzwiebeln, Knoblauch,
Tandori und Sesamcreme^{A1,F,J,K} _____ **14.9**

23. Mexiko-City

Crème, Pulled Chicken, schwarze Bohnen,
Jalapeños, Cheddar, Chili-Mayo^{F,J,K}
und Zitronensaft _____ **14.9**

24. Rio de Janeiro

Crème, Chorizo⁵, Speck⁵, schwarze Bohnen,
Harissa, Knoblauch, rote Zwiebeln
und Orangensaft _____ **13.9**

25. Philadelphia

Crème, Rinderhackfleisch, Jalapeños,
Paprika, Zwiebeln und Cheddar _____ **14.5**

26. Istanbul vegetarisch

Crème, veganes Hähnchenkebab^{A3,O},
Cherrytomaten, Knoblauch, Gurke, Rotkraut,
Joghurtsauce^{C,G} und Zitronensaft _____ **14.5**



Alle
Flammkuchen
auch als

Petit

für 4 € weniger
erhältlich.

27. Athen vegetarisch

Crème, schwarze Oliven⁴, Knoblauch,
Zwiebeln, Cherrytomaten, Paprika und
Feta-Käse¹⁵

14.5

28. Madrid

Crème, Kartoffeln, Chorizo⁵, Knoblauch,
Zwiebeln und Emmentaler^{2,16}

13.9

29. Bangkok

Crème, Pulled Chicken, Erdnüsse^E,
Paprika, rote Zwiebeln, Chili-Mayo^{F,J,K}
und Sesamcreme^{A1,F,J,K}

14.9



MAKE IT VEGAN.

Alle Flammkuchen mit diesem Symbol sind als vegane Variation möglich.

Wir finden für fast alles eine vegane Lösung – sprich uns einfach an!



Fleischlos glücklich

30. Straßburger Art  Vegan möglich
Crème, vegane Schinkenwürfel,
Zwiebeln und Emmentaler^{2,16} _____ **11.0**

31. Die Försterin  Vegan möglich
Crème, Champignons, Zwiebeln,
vegane Schinkenwürfel und Emmentaler^{2,16} _____ **13.0**

32. Champignons  Vegan möglich
Crème, Champignons, Frühlingslauch
und Emmentaler^{2,16} _____ **9.9**

33. Ratatouille  Vegan möglich
Crème, Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika
und Zwiebeln _____ **13.9**

34. Erdapfel  Vegan möglich
Crème, Kartoffeln, Knoblauch,
Rosmarin und Emmentaler^{2,16} _____ **12.9**

35. Teriyaki  Vegan möglich
Crème, Brokkoli, Champignons, Paprika,
Teriyaki-Sauce^{F,L}, Sesamcreme^{A1,F,J,K} und
Frühlingslauch _____ **14.0**

36. Falafel  Vegan möglich
Crème, Falafel^{H,O}, Frühlingslauch, Mango,
Harissa, Cherrytomaten und Emmentaler^{2,16} _____ **14.8**

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

37. Brokkoli-Hollandaise

Crème, Brokkoli, getrocknete Tomaten,
Mandelsplitter und Sauce Hollandaise^J _____ 14.5

38. Rucola

Crème, Rucola, Tomaten, Knoblauch und
Grana Padano DOP^{5,15,C} _____ 14.3

39. Ziegenkäse

Crème, Birnen, Ziegenkäse¹⁵,
Preiselbeeren und grober Pfeffer _____ 14.9

40. Preiselbeeren-Camembert

Crème, Camembert und Preiselbeeren _____ 13.0

41. Wald & Wiese Vegan möglich

Crème, Champignons, rote Zwiebeln,
Walnüsse^H und Trüffelcreme^J _____ 14.0

42. Trüffel-Potatoo Vegan möglich

Crème, Kartoffeln, Frühlingslauch,
und Trüffelcreme^J _____ 14.0

43. Feta-Provence

Crème, rote Zwiebeln, Grillgemüse, Feta-Käse¹⁵,
und Kräuter der Provence _____ 14.9

44. Falafel Berlin Style

Crème, Falafel^{H,O}, Grillgemüse, Knoblauch,
Joghurtsauce^{G,G} und Zitronensaft _____ 14.5

45. Ziegenkäse-Walnuss

Crème, Äpfel, Ziegenkäse¹⁵, rote Zwiebeln,
grober Pfeffer, Honig und Walnüsse^H _____ 14.9



Süße Verführung

46. Apfel  **Vegan möglich**
süße Crème, Apfel, Zimt und Zucker **9.9**

47. Apfel-Calvados  **Vegan möglich**
süße Crème, Apfel, Zimt und Zucker und
mit Calvados flambiert **11.9**

48. Kleines Äffchen
süße Crème, Bananen und Schokolade **12.5**

49. Sweet Sensation
süße Crème, Preiselbeeren, Butterkekse und
Dessertsauce mit Vanillegeschmack **13.5**

50. Crème Brûlée Style
süße Crème, Dessertsauce mit
Vanillegeschmack und Tonkabohne –
karamellisiert im „Crème Brûlée Style“ **13.9**



Desserts

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

Schokoladensoufflé ^{A1,C,F,G}
auf Dessertsauce mit Vanillegeschmack
und Beeren **7.5**





Hausgemachte Limonade

Ingwer-Limo

Sprudel mit Minze, Ingwersirup und Zitrone

0,4 l _____ **5.7**

Ingwer-Limo Zero

Sprudel mit Minze, frischem Ingwer und Zitrone

0,4 l _____ **5.7**

Himbeer-Limo

mit Beeren und Minze

0,4 l _____ **5.7**

Himbeer-Limo Zero

mit Beeren und Minze, zuckerfrei

0,4 l _____ **5.7**

GreenTea-Limo

mit Limetten und Minze

0,4 l _____ **5.7**



Softdrinks

Afri-Cola^{1,2,6,12}
0.2 l _____ **2.9**

Afri-Cola ohne Zucker^{1,2,6,12}
0.2 l _____ **2.9**

Bluna Orange^{2,9,12,13}
0.2 l _____ **2.9**

Bluna Zitrone^{2,9,12,13}
0.2 l _____ **2.9**

Schorle Apfel/Rhabarber/Maracuja⁹
0.33 l _____ **4.2**

Paulaner Spezi mit/ohne Zucker
0.33 l _____ **4.2**

Mineralwasser still/sprudel
0.25 l _____ **3.3**
0.75 l _____ **7.5**

Eistee Pfirsich/Lemon⁸
0.3 l _____ **3.9**

Nektar Banane/Kirsche
0.3 l _____ **4.2**

KiBa⁹
0.3 l _____ **4.4**



Unsere
Empfehlung ↘



Spritziges & Aperitife

Aperol Spritz ^{L,2,8}

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

SARTI Spritz ^{L,2,8}

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

SARTI Lemon Spritz ^{L,2,8}

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

Le Feu Spritz ^{L,2,8}

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

Lillet WILD BERRY ^{L,2,8}

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren _____ **7.9**

Longdrinks

Espresso Martini

Kahlua, Wodka, Rohrzucker, Espresso _____ **9.9**

Cuba Libre Rum, Cola, Limette _____ **8.5**

Gin Tonic ⁸

Gin, Tonic Water, Zitrone _____ **8.5**

Whiskey-Cola ^{1,2,12}

Whiskey, Cola _____ **8.5**



Alkoholfreie Spritzgetränke

Le Feu Spark L, 2, 9, 12, 13, 8

Martini Vibrante alkoholfrei, Orangenlimo,
frische Orange

7.9

Apple Tonic 8

La Petit Reine Apfel alkoholfrei, Tonic Water,
frischer Apfel

7.9

Geiger Spritz

Jörg Geiger Weißduftig alkoholfrei,
Holunderblütensirup, Minze, Limette

7.9

37° roter Spritz

Jörg Geiger Pinot Noir alkoholfrei,
Orange, Soda

8.5



FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON
ROSÉ IMPÉRIAL BRUT

Frankreich | Champagne
fruchtig frisch | geschmeidig & elegant
0.75 l

105.0

Hauswein- Empfehlungen

Grauburgunder QbA^L

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

Honig & Mandeln | frisch-fruchtig | schwache Säure

0.15 l _____ 6.5

0.5 l Krug _____ 17.5

Spätburgunder QbA^L

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

edle Beeren | leichte Frucht | elegant

0.15 l _____ 6.5

0.5 l Krug _____ 17.5

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 Neuanpflanzungen in den Weinbergen, Erweiterung des Barrique-Fasslagers und vielem mehr.



Offene Weine

WEISSWEIN

Riesling QbA^L

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen
fruchtig | harmonisch | mineralisch

0.15 l _____ **7.0**

0.75 l _____ **29.0**

Weißburgunder QbA^L

Brogsitter | trocken | Rheinhessen
Birne & Zitrusfrüchte | frisch-fruchtig | leicht

0.15 l _____ **7.0**

0.75 l _____ **29.0**

Sauvignon Blanc – KAITUI QbA^L

Markus Schneider | trocken | Pfalz
Stachelbeere & Grapefruit | frisch | elegant

0.15 l _____ **8.5**

0.75 l _____ **36.0**

Blanc de Noir Spätburgunder QbA^L

Brogsitter | trocken | Pfalz | weiß gekeltert
Beeren & Kräuter | säurearm | elegant

0.15 l _____ **8.0**

0.75 l _____ **34.0**

Chardonnay^L

Goedverwacht | trocken | Südafrika
charaktervoll | ausgefeilte Eleganz | leicht

0.15 l _____ **6.8**

0.75 l _____ **28.0**

ROSÉWEIN

Rosé QbA^L

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen
belebende Frucht | ausgewogen | leicht

0.15 l _____ **7.0**

0.75 l _____ **32.0**

Shiraz Rosé^L

Goedverwacht | trocken | Südafrika
Kirscharomen | fruchtig-frisch | süffig

0.15 l _____ **6.8**

0.75 l _____ **28.0**

Goedverwacht

Unsere Weine von Goedverwacht Family Wines stammen aus Südafrika, tragen aber tief französische Wurzeln in sich. Die Besitzerfamilie du Toit ist Nachfahrin französischer Hugenotten, die im 17. Jahrhundert ans Kap kamen und den Weinbau dort überhaupt erst begründeten. So verbinden diese Weine die Tradition französischer Winzerkunst mit der sonnigen Fülle Südafrikas. Eine wunderbare Ergänzung zu unseren Flammkuchen und Bistro-Spezialitäten – französisch im Herzen, weltoffen im Geschmack.



ROTWEIN

Merlot AOC^L

Domaine Caude | trocken | FR Languedoc
Kirsche | samtig | gehaltvoll

0.15 l _____ **7.0**

0.75 l _____ **32.0**

Pinot Noir IGP^L

Bouchard Aîné & Fils | trocken | FR Languedoc
Kirsche | gehaltvoll | elegant & lang ausklingend

0.15 l _____ **8.0**

0.75 l _____ **34.0**

WEITERE

Weinschorle^L

0.15 l _____ **6.0**

Cidre^L

lieblich | Apfelschaumwein

0.15 l _____ **6.0**

0.5 l _____ **15.5**

Secco Fizzante | trocken^L

0.15 l _____ **5.9**

Alkoholfrei

Bouvet Ladubay La Petit Reine^L

Frankreich | Loire | alkoholfrei
aus Calvados Äpfeln | fruchtig | prickelnd

0.15 l _____ **6.5**

0.75 l _____ **26.0**

Wiesenobst Weißduftig^L

Manufaktur Jörg Geiger | alkoholfrei
Äpfel & Holunderblüten | würzige Kräuternote
leichte Süße

0.15 l _____ **7.0**

0.75 l _____ **28.0**

37° Pinot Noir^L

Manufaktur Jörg Geiger | alkoholfrei
Anis & Zimt | Himbeere & Kirsche | intensiv

0.15 l _____ **7.2**

0.75 l _____ **34.0**





Biere

FRISCH VOM FASS

Fürstenberg Premium Pilsener ^{A3}
klein, 0.3 l _____ **3.9**
groß, 0.5 l _____ **5.6**

Diesel ^{A3,1,2,12} / **Alster** ^{A3,12}
klein, 0.3 l _____ **3.9**
groß, 0.5 l _____ **5.6**

Paulaner Hefe-Weißbier ^{naturtrüb A1,A3}
0.5 l _____ **5.6**

Paulaner Münchner Hell ^{** A3}
klein, 0.3 l _____ **3.9**
groß, 0.5 l _____ **5.6**

Paulaner Zwickl ^{*,** naturtrübes Kellerbier A3}
klein, 0.3 l _____ **3.9**
groß, 0.5 l _____ **5.6**

ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

Paulaner Hefe-Weißbier ^{A1,A3}
0.5 l _____ **5.6**

Paulaner Weißbier Zitrone 0,0% ^{A1,A3,2,9,12}
0.5 l _____ **5.6**

Fürstenberg Premium Pils 0,0% ^{A3}
0.33 l _____ **4.4**

Hacker Pschorr Natur Radler ^{A3,12}
0.5 l _____ **5.6**

* Nur in teilnehmenden Restaurants.

** Nicht alle Restaurants können dieses Bier frisch zapfen.
Damit wir es überall servieren können, wird das Bier in
einigen Restaurants als Flaschenbier angeboten.

Spirituosen

Jägermeister 2cl	3.0
Ramazzotti 4cl	5.0
Baileys ^{G,2} 4cl	5.0
Sambuca 2cl	3.5
Wodka 2cl	3.0
Jubiläums Aquavit 2cl	3.5
Calvados 2cl	4.5

Pistole

Alte Marille 2cl	4.0
Alter Williams 2cl	4.0
Haselnuss 2cl	4.0
Feine Himbeere 2cl	4.0
Butter Scotch Likör 2cl	4.0
Chili-Granatapfel Likör 2cl	4.0

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

Ohne Firlefanzen, 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
Heißer Kakao ¹	4.9
Pott Tee ¹	
Frag nach unseren ausgewählten Sorten	3.5

Allergene und Zusatzstoffe

Alle normalen Flammkuchen enthalten Weizengluten^{A1} und Laktose^G.
Glutenfreie*- oder Dinkelböden^{A2}, sowie eine laktosefreie / vegane Crème
sind bei uns auf Wunsch erhältlich.

*wird auf einem extra Blech zubereitet, im gleichen Ofen und der gleichen
Küche wie alle anderen Flammkuchen.

A1 enthält Gluten aus **Weizen**
A2 enthält Gluten aus **Dinkel**
A3 enthält Gluten aus **Gerste**
B enthält **Krebstiere** und
 Erzeugnisse daraus
C enthält **Eier** und
 Erzeugnisse daraus
D enthält **Fisch** und
 Erzeugnisse daraus
E enthält **Erdnüsse** und
 Erzeugnisse daraus
F enthält **Soja** und
 Erzeugnisse daraus
G enthält **Milch** und
 Erzeugnisse daraus
H enthält **Schalenfrüchte**
 und Erzeugnisse daraus
I enthält **Sellerie** und
 Erzeugnisse daraus
J enthält **Senf** und
 Erzeugnisse daraus
K enthält **Sesam** und
 Erzeugnisse daraus

L enthält **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
M enthält **Lupinen** und
 Erzeugnisse daraus
N enthält **Weichtiere** und
 Erzeugnisse daraus
O enthält **Erbsen und/oder**
Hülsenfrüchte und Erzeugnisse
 daraus
1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
4 geschwärzt
5 mit Konservierungsstoff
6 mit Süßungsmittel
8 Chininhaltig
10 mit Geschmacksverstärker
14 enthält Taurin
15 enthält tierisches Lab
16 Labaustauschstoff

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

Auf Wunsch
auch mit
Hafermilch



Kaffee MACHT GLÜCKLICH

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

Übrigens war auch Beethoven
ein passionierter Kaffeetrinker.





www.lefeu.de