



le Feu  
Der Flammkuchen in deiner Stadt.



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**“

— "DIE GANZE WELT"  
DER FLAMMKUCHEN —

**Tout le  
monde**  
(tu lə 'mõd)

**All you  
can eat**

**26.9**

€ pro Person



*„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 **einzeln 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

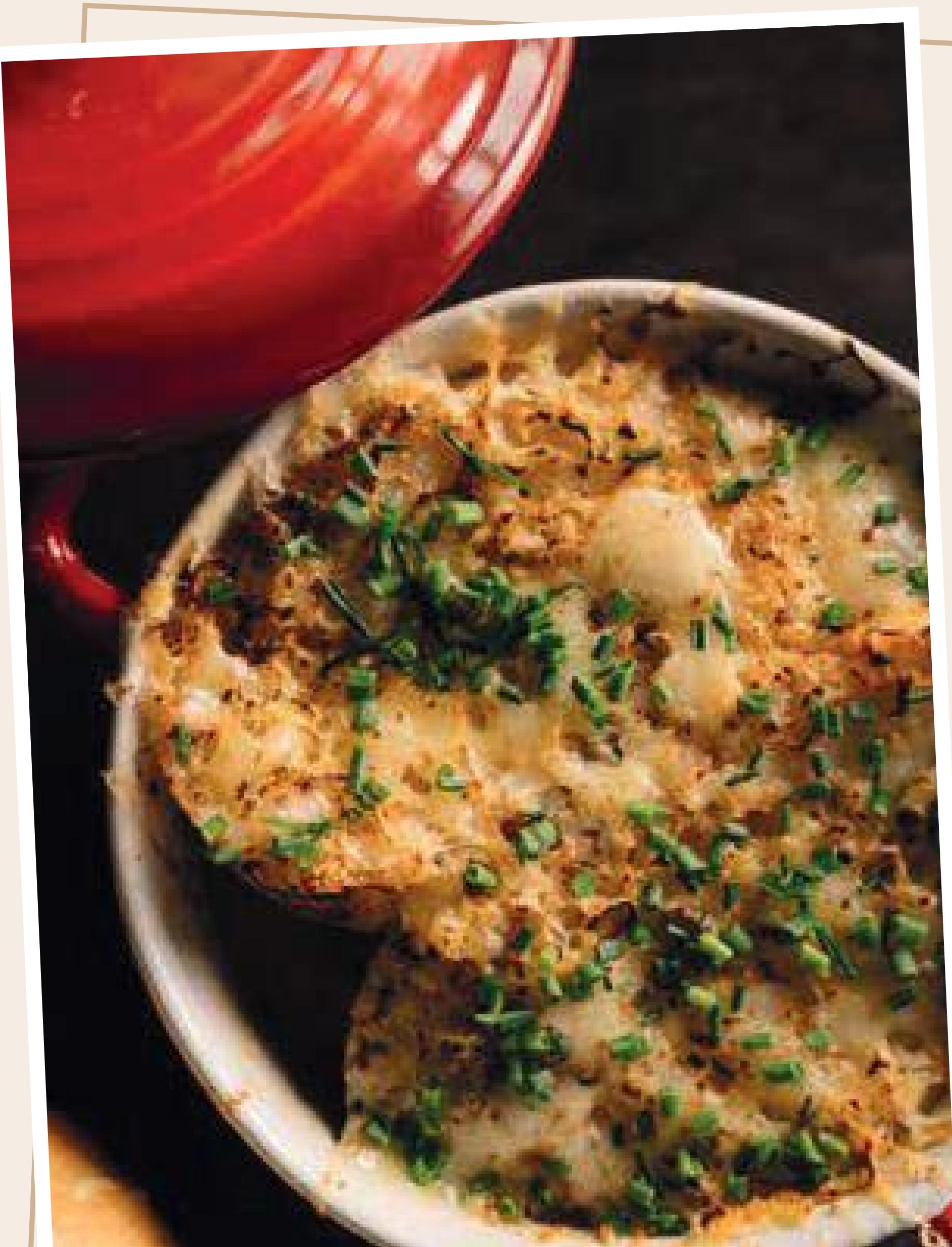
mit Brot A1 **6.5**

## Smashed Potatoes

mit Käse überbacken<sup>G</sup>, dazu Trüffelcreme<sup>J</sup> **9.0**

## Garlic Bread A1,G

knuspriges Knoblauchbrot **7.0**



## Caesar Salad

Romanasalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Croutons, Grana Padano DOP<sup>S,15,C</sup> und Caesar-Dressing<sup>C,D,F,G,J</sup> **11.5**

auf Wunsch mit Hähnchen **+4.5**

## Le Bol

Reis, Hummus<sup>F,O</sup>, 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<sup>15</sup> **+4.0**  
Saftig gebratenes Hähnchen **+4.5**  
Räucherlachs<sup>D</sup> **+5.0**  
Gebratenes Gemüse **+4.5**  
Falafel<sup>H,F</sup> **+5.0**

## DU HAST DIE WAHL

- Honig-Senf-Creme C,G,J
- Joghurt C,G
- Kräuter (vegan)<sup>J</sup>
- Sesamcreme (vegan)<sup>A1,F,J,K</sup>
- Caesar-Dressing C,D,F,G,J



# Klassisch und herhaft

## 1. Elsässer Art

Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln

**9.9**

## 2. Elsässer Art gratiniert

Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln  
und Emmentaler<sup>2,16</sup>

**10.9**

## 3. Champignon-Speck

Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln, Champignons  
und Emmentaler<sup>2,16</sup>

**11.9**

## 4. Serrano

Crème, Serranoschinken<sup>5</sup>, Knoblauch,  
Rucola, Grana Padano DOP<sup>5, 15, C</sup>

**14.9**

## 5. Sweet-Chili

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

**14.9**

## 6. Camembert

Crème, Speck<sup>5</sup>, Camembert und Knoblauch

**12.9**

## 7. Erdapfel-Speck

Crème, Speck<sup>5</sup>, Kartoffeln, Knoblauch,  
Rosmarin und Emmentaler<sup>2,16</sup>

**13.5**

## 8. Chicken-BBQ

Crème, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,  
Paprika, Frühlingslauch, BBQ-Sauce<sup>I,J</sup>  
und Cheddar

**14.7**

## 9. Chorizo-Champignon

Crème, Chorizo<sup>5</sup>, Champignons  
und Emmentaler<sup>2,16</sup>

**12.9**

## 10. The Hottest



Crème, Chorizo<sup>5</sup>, rote Zwiebeln, Grillgemüse,  
Jalapeños, Chili, Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup> und Harissa

**14.9**

## 11. Chicken-Teriyaki

Crème, Pulled Chicken, rote Zwiebeln,  
Brokkoli, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce<sup>A1,F,L</sup>  
und Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup>

**14.9**

## 12. Brokkoli-Speck

Crème, Speck<sup>5</sup>, Brokkoli, Mandelsplitter  
und Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup>

**13.9**

## 13. Trüffel-Beef

Crème, Grillgemüse, Rinderhackfleisch  
und Trüffelcreme<sup>J</sup>

**14.9**

## 14. Caesar

Crème, Pulled Chicken, Cherrytomaten,  
Romanasalat, Croutons, Caesar-Dressing<sup>C,D,F,G,J</sup>  
und Grana Padano DOP<sup>5,15,C</sup>

**14.5**

## ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEIT? KEIN PROBLEM!

Alle Flammkuchen enthalten  
**Weizengluten** und **Laktose**. Auf Wunsch  
bieten wir folgende Alternativen an:

**Dinkelteig** + 0.5

**Glutenfreier Teig** + 2.5

**Laktosefreie Crème** ohne Aufpreis

(Auch im All You Can Eat-Angebot -  
Aufpreis pro Flammkuchen)

Der glutenfreie Teig wird auf einem separaten  
Blech zubereitet, im gleichen Ofen und in derselben  
Küche wie alle anderen Flammkuchen.  
Enthält weniger als 20 mg Gluten/100 g -  
Kreuzkontamination möglich.



# Aus dem Meer

## 15. Lachs-Rahm

Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, Emmentaler<sup>2,16</sup>  
und Frühlingslauch

14.5

## 16. Lachs-Rucola

Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, rote Zwiebeln,  
Rucola und Grana Padano DOP<sup>5,15,C</sup>

14.9

## 17. Thunfisch

Crème, Cherrytomaten, rote Zwiebeln,  
Thunfisch<sup>D</sup> und Emmentaler<sup>2,16</sup>

13.9

## 18. Thunfisch Provence

Crème, Paprika, schwarze Oliven<sup>4</sup>,  
Knoblauch, Feta-Käse<sup>15</sup>, Thunfisch<sup>D</sup>, Kräuter der  
Provence und Zitronensaft

14.5

## 19. Tokio

Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, Rotkraut,  
Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce<sup>F,L</sup>, Chili,  
Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup> und Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup>

14.9

## 23. Mexiko-City

Crème, Pulled Chicken, schwarze Bohnen,  
Jalapeños, Cheddar, Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup>  
und Zitronensaft

14.9

## 20. Marrakesh

Crème, Rinderhackfleisch, Datteln,  
Ras el Hanout, Harissa, Joghurtsauce<sup>C,G</sup>,  
Granatapfelkerne und Minze

14.9

## 24. Rio de Janeiro

Crème, Chorizo<sup>5</sup>, Speck<sup>5</sup>, schwarze Bohnen,  
Harissa, Knoblauch, rote Zwiebeln  
und Orangensaft

13.9

## 21. Oslo

Crème, Äpfel, Räucherlachs<sup>D</sup>, rote Zwiebeln,  
Gurke und Dill-Senf-Sauce<sup>5</sup>

14.5

## 25. Philadelphia

Crème, Rinderhackfleisch, Jalapeños,  
Paprika, Zwiebeln und Cheddar

14.5

## 22. Mumbai

vegetarisch, Vegan möglich  
Crème, veganes Hähnchenkebab<sup>A3,O</sup>, Datteln,  
Mango, Erdnüsse<sup>E</sup>, Lauchzwiebeln, Knoblauch,  
Tandoori und Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup>

14.9

## 26. Istanbul

vegetarisch  
Crème, veganes Hähnchenkebab<sup>A3,O</sup>,  
Cherrytomaten, Knoblauch, Gurke, Rotkraut,  
Joghurtsauce<sup>C,G</sup> und Zitronensaft

14.5





## 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<sup>2,16</sup> **11.0**

## 31. Die Försterin Vegan möglich

Crème, Champignons, Zwiebeln, vegane Schinkenwürfel und Emmentaler<sup>2,16</sup> **13.0**

## 32. Champignons Vegan möglich

Crème, Champignons, Frühlingslauch und Emmentaler<sup>2,16</sup> **9.9**

## 33. Ratatouille Vegan möglich

Crème, Grillgemüse und Knoblauch **13.9**

## 34. Erdapfel Vegan möglich

Crème, Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin und Emmentaler<sup>2,16</sup> **12.9**

## 35. Teriyaki Vegan möglich

Crème, Brokkoli, Champignons, Paprika, Teriyaki-Sauce<sup>F,L</sup>, Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup> und Frühlingslauch **14.0**

## 36. Falafel Vegan möglich

Crème, Falafel<sup>H,O</sup>, Frühlingslauch, Mango, Harissa, Cherrytomaten und Emmentaler<sup>2,16</sup> **14.8**

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

### **37. Brokkoli-Hollandaise**

Crème, Brokkoli, getrocknete Tomaten, Mandelsplitter und Sauce Hollandaise<sup>I</sup> **14.5**

### **38. Rucola**

Crème, Rucola, Tomaten, Knoblauch und Grana Padano DOP<sup>5,15,C</sup> **14.3**

### **39. Ziegenkäse**

Crème, Birnen, Ziegenkäse<sup>15</sup>, 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<sup>H</sup> und Trüffelcreme<sup>J</sup> **14.0**

### **42. Trüffel-Potato** Vegan möglich

Crème, Kartoffeln, Frühlingslauch, und Trüffelcreme<sup>J</sup> **14.0**

### **43. Feta-Provence**

Crème, rote Zwiebeln, Grillgemüse, Feta-Käse<sup>15</sup>, und Kräuter der Provence **14.9**

### **44. Falafel Berlin Style**

Crème, Falafel<sup>H,O</sup>, Grillgemüse, Knoblauch, Joghurtsauce<sup>C,G</sup> und Zitronensaft **14.5**

### **45. Ziegenkäse-Walnuss**

Crème, Äpfel, Ziegenkäse<sup>15</sup>, rote Zwiebeln, grober Pfeffer, Honig und Walnüsse<sup>H</sup> **14.9**



# Süße Verführung

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

**47. Apfel-Calvados**  Vegan möglich  
süße Crème, Äpfel, 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 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

0.3 l **3.9**

**Afri-Cola** ohne Zucker 1,2,6,12

0.3 l **3.9**

**Bluna** Orange 2,9,12,13

0.3 l **3.9**

**Bluna** Zitrone 2,9,12,13

0.3 l **3.9**

**Schorle** Apfel/Rhabarber/Maracuja <sup>9</sup>

0.3 l **3.9**

**Spezi**

0.3 l **3.9**

**Mineralwasser** still/sprudel

0.25 l **3.3**

0.75 l **7.9**

**Eistee** Pfirsich/Lemon <sup>8</sup>

0.3 l **3.9**

**Nektar** Banane <sup>9</sup>/Kirsche/Rhabarber

0.3 l **4.2**

**KiBa** Kirsche/Banane <sup>9</sup>

0.3 l **4.4**





## *Spritziges & Aperitif*

### **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<sup>8</sup>**

Gin, Tonic Water, Zitrone

**8.5**

### **Whiskey-Cola** 1,2,12

Whiskey, Cola

**8.5**



## Alkoholfreie Spritzgetränke

### Le Feu Spark<sup>L,2,9,12,13,8</sup>

Martini Vibrante alkoholfrei, Orangenlimo,  
frische Orange

6.9

### Apple Tonic<sup>8</sup>

La Petite Reine Apfel alkoholfrei, Tonic Water,  
frischer Apfel

6.9

### Geiger Spritz

Jörg Geiger Weißduftig alkoholfrei,  
Holunderblütsirup, Minze, Limette

6.9

### 37° roter Spritz

Jörg Geiger Pinot Noir alkoholfrei,  
Orange, Soda

6.9



FRANCE 1743

**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON**  
**ROSÉ IMPÉRIAL BRUT**

Frankreich | Champagne  
fruchtig frisch | geschmeidig & elegant  
0.75 l

**89.0**

# Hauswein-Empfehlungen

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

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

Honig & Mandeln | frisch-fruchtig | schwache Säure

0.15 l \_\_\_\_\_ **5.9**

0.5 l Krug \_\_\_\_\_ **17.0**

## Spätburgunder QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

edle Beeren | leichte Frucht | elegant

0.15 l \_\_\_\_\_ **5.9**

0.5 l Krug \_\_\_\_\_ **17.0**

## Die Familie Brogsitter

blickt auf eine Tradition der Wein-erzeugung, 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 Wein-bergen, Erweiterung des Barrique-Fasslagers und vielem mehr.



# Offene Weine

## WEISSWEIN

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

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen  
fruchtig | harmonisch | mineralisch

0.15 l	<b>6.4</b>
0.75 l	<b>29.0</b>

### Weīburgunder QbA<sup>L</sup>

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

0.15 l	<b>6.4</b>
0.75 l	<b>29.0</b>

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

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

0.15 l	<b>7.7</b>
0.75 l	<b>36.0</b>

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

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

0.15 l	<b>7.3</b>
0.75 l	<b>34.0</b>

### Chardonnay<sup>L</sup>

Goedverwacht | trocken | Südafrika  
charaktervoll | ausgefeilte Eleganz | leicht

0.15 l	<b>6.2</b>
0.75 l	<b>28.0</b>

## ROSÉWEIN

### Rosé QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen  
belebende Frucht | ausgewogen | leicht

0.15 l	<b>6.9</b>
0.75 l	<b>32.0</b>

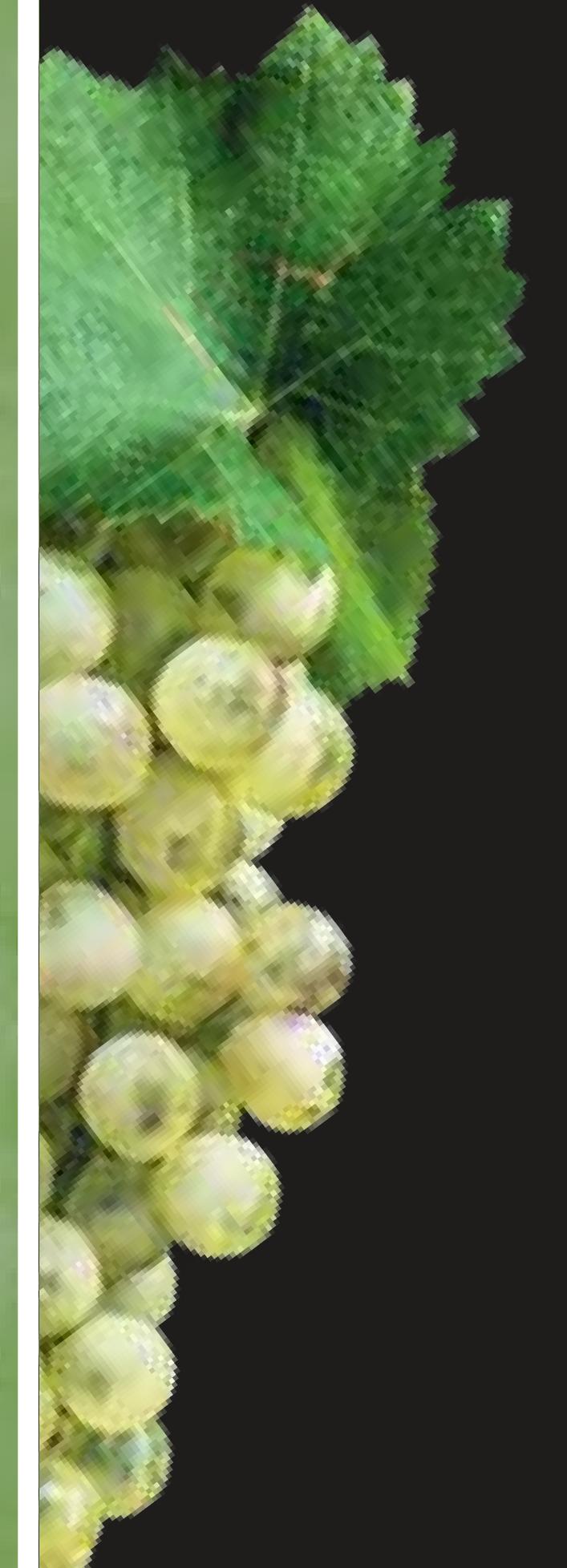
### Shiraz Rosé<sup>L</sup>

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

0.15 l	<b>5.9</b>
0.75 l	<b>28.0</b>

## 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<sup>L</sup>

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

0.15 l	<b>6.9</b>
0.75 l	<b>32.0</b>

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

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

0.15 l	<b>7.3</b>
0.75 l	<b>34.0</b>

## WEITERE

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

0.15 l	<b>5.7</b>
--------	------------

### Cidre<sup>L</sup>

lieblich | Apfelschaumwein

0.15 l	<b>5.9</b>
0.5 l	<b>15.5</b>

### Secco Fizzante | trocken<sup>L</sup>

0.15 l	<b>5.9</b>
--------	------------

## Alkoholfrei

### Bouvet Ladubay La Petite Reine<sup>L</sup>

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

0.15 l	<b>5.9</b>
0.75 l	<b>26.0</b>

### Wiesenobst Weißduftig<sup>L</sup>

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

0.15 l	<b>5.9</b>
0.75 l	<b>28.0</b>

### 37° Pinot Noir<sup>L</sup>

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

0.15 l	<b>7.3</b>
0.75 l	<b>34.0</b>





# Biere

## FRISCH VOM FASS

### Veltins Pilsener<sup>A3</sup>

klein, 0.3 l	4.2
groß, 0.5 l	5.6

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

klein, 0.3 l	4.2
groß, 0.5 l	5.6

### Grevensteiner naturtrüb<sup>A3</sup>

klein, 0.3 l	4.2
groß, 0.5 l	5.6

### Bayreuther hell<sup>A3</sup>

klein, 0.3 l	4.2
groß, 0.5 l	5.6

## AUS DER FLASCHE

### Maisels Hefe-Weißbier naturtrüb<sup>A1,A3</sup>

0.5 l	5.6
-------	-----

### Hefe-Weißbier alkoholfrei<sup>A1,A3</sup>

0.5 l	5.6
-------	-----

### Veltins Pils alkoholfrei<sup>A3</sup>

0.33 l	4.4
--------	-----

### Radler alkoholfrei<sup>A3,12</sup>

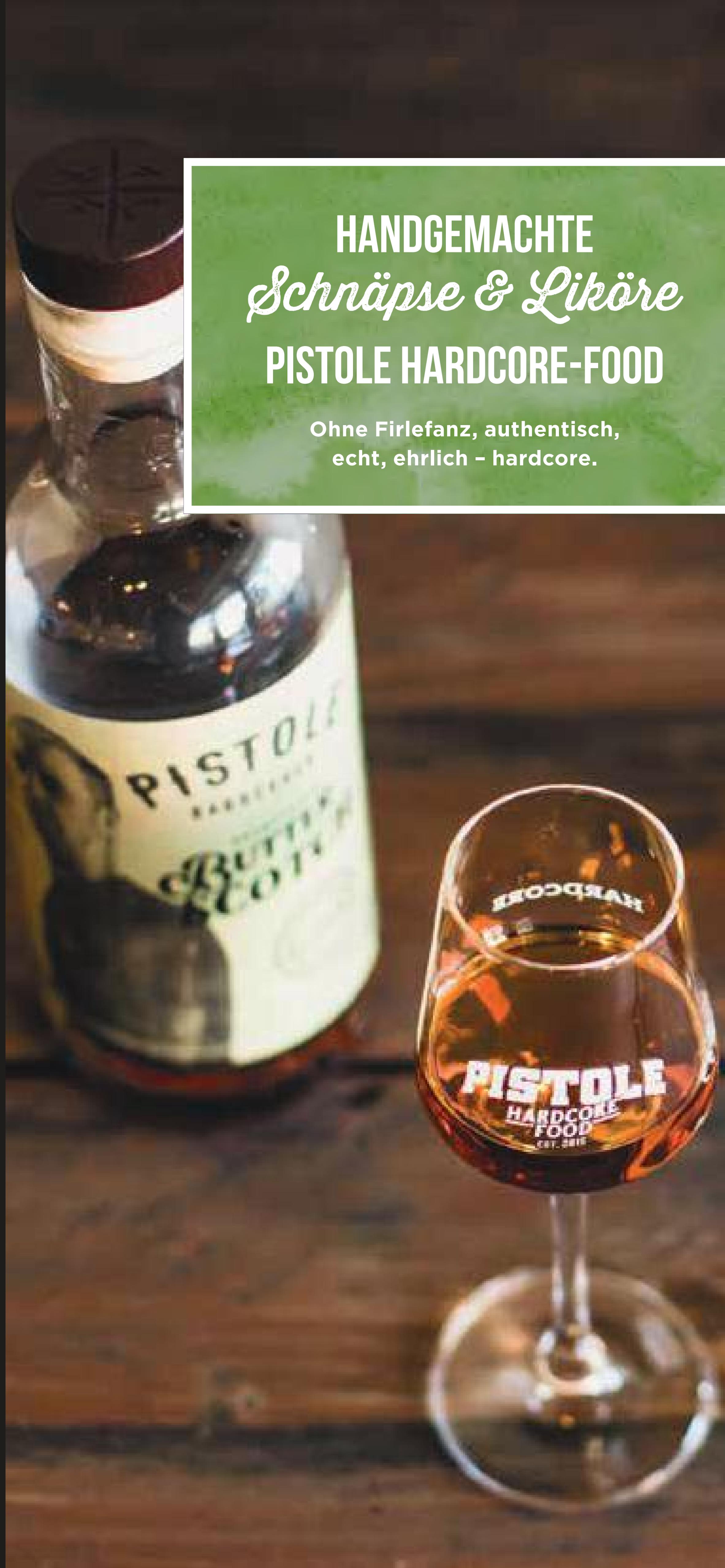
0.5 l	5.6
-------	-----

# *spirituosen*

<b>Jägermeister</b> 2cl	3.0
<b>Ramazzotti</b> 4cl	5.0
<b>Baileys<sup>G,2</sup></b> 4cl	5.0
<b>Sambuca</b> 2cl	3.5
<b>Wodka</b> 2cl	3.0
<b>Jubiläums Aquavit</b> 2cl	3.5
<b>Calvados</b> 2cl	4.5

# *Pistole*

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



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

Ohne Firlefanz, authentisch,  
echt, ehrlich – hardcore.

# Warne Getränke

Café Crème <sup>1</sup>	3.5
Cappuccino <sup>G,1</sup>	4.0
Café au lait <sup>G,1</sup>	4.5
Latte Macchiato <sup>G,1</sup>	4.5
Espresso <sup>1</sup>	2.9
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	3.5
Espresso Doppio <sup>1</sup>	3.9
Heißer Kakao <sup>1</sup>	4.9
Pott Tee <sup>1</sup>	
Frag nach unseren ausgewählten Sorten	3.5

## Allergene und Zusatzstoffe

Alle normalen Flammkuchen enthalten **Weizengluten<sup>A1</sup>** und **Laktose<sup>G</sup>**.  
**Glutenfreie\*- oder Dinkelböden<sup>A2</sup>**, 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 <b>Weizen</b>	L	enthält <b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b>
A2	enthält Gluten aus <b>Dinkel</b>	M	enthält <b>Lupinen</b> und Erzeugnisse daraus
A3	enthält Gluten aus <b>Gerste</b>	N	enthält <b>Weichtiere</b> und Erzeugnisse daraus
B	enthält <b>Krebstiere</b> und Erzeugnisse daraus	O	enthält <b>Erbsen und/oder Hülsenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus
C	enthält <b>Eier</b> und Erzeugnisse daraus	1	koffeinhaltig
D	enthält <b>Fisch</b> und Erzeugnisse daraus	2	mit Farbstoff
E	enthält <b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse daraus	4	geschwärtzt
F	enthält <b>Soja</b> und Erzeugnisse daraus	5	mit Konservierungsstoff
G	enthält <b>Milch</b> und Erzeugnisse daraus	6	mit Süßungsmittel
H	enthält <b>Schalenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus	8	Chininhaltig
I	enthält <b>Sellerie</b> und Erzeugnisse daraus	9	Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
J	enthält <b>Senf</b> und Erzeugnisse daraus	10	mit Geschmacksverstärker
K	enthält <b>Sesam</b> und Erzeugnisse daraus	14	enthält Taurin

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



## 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.