



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 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.

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 'mɔ̃d)

***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 **einzel**n 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 ^G, dazu 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

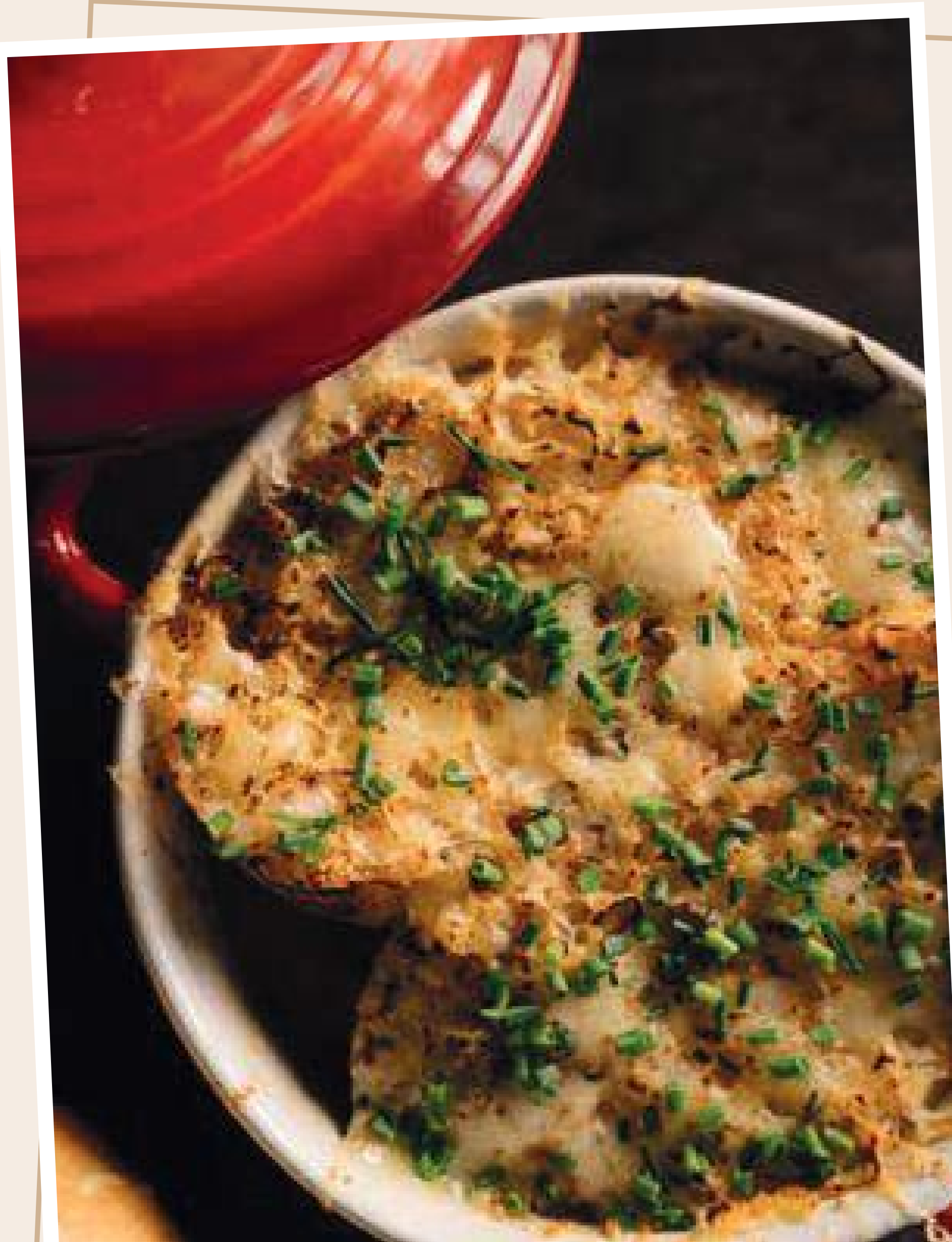
gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl ____ **3.5**

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}





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, Serranoschinken⁵, 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, Chorizo⁵, Champignons
und Emmentaler^{2,16} _____ **12.9**

10. The Hottest 🌶️🌶️🌶️

Crème, Chorizo⁵, rote Zwiebeln, Grillgemüse,
Jalapeños, Chili, 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**

ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICH- KEIT? 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^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}, Chili,
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, Äpfel, Räucherlachs^D, rote Zwiebeln,
Gurke und Dill-Senf-Sauce⁵ _____ **14.5**

22. Mumbai vegetarisch, Vegan möglich

Crème, veganes Hähnchenkebap^{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 Hähnchenkebap^{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, 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, Grillgemüse und Knoblauch _____ **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^l _____ **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-Potato 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^{C,G} und Zitronensaft _____ **14.5**

45. Ziegenkäse-Walnuss

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



Süße Verführung

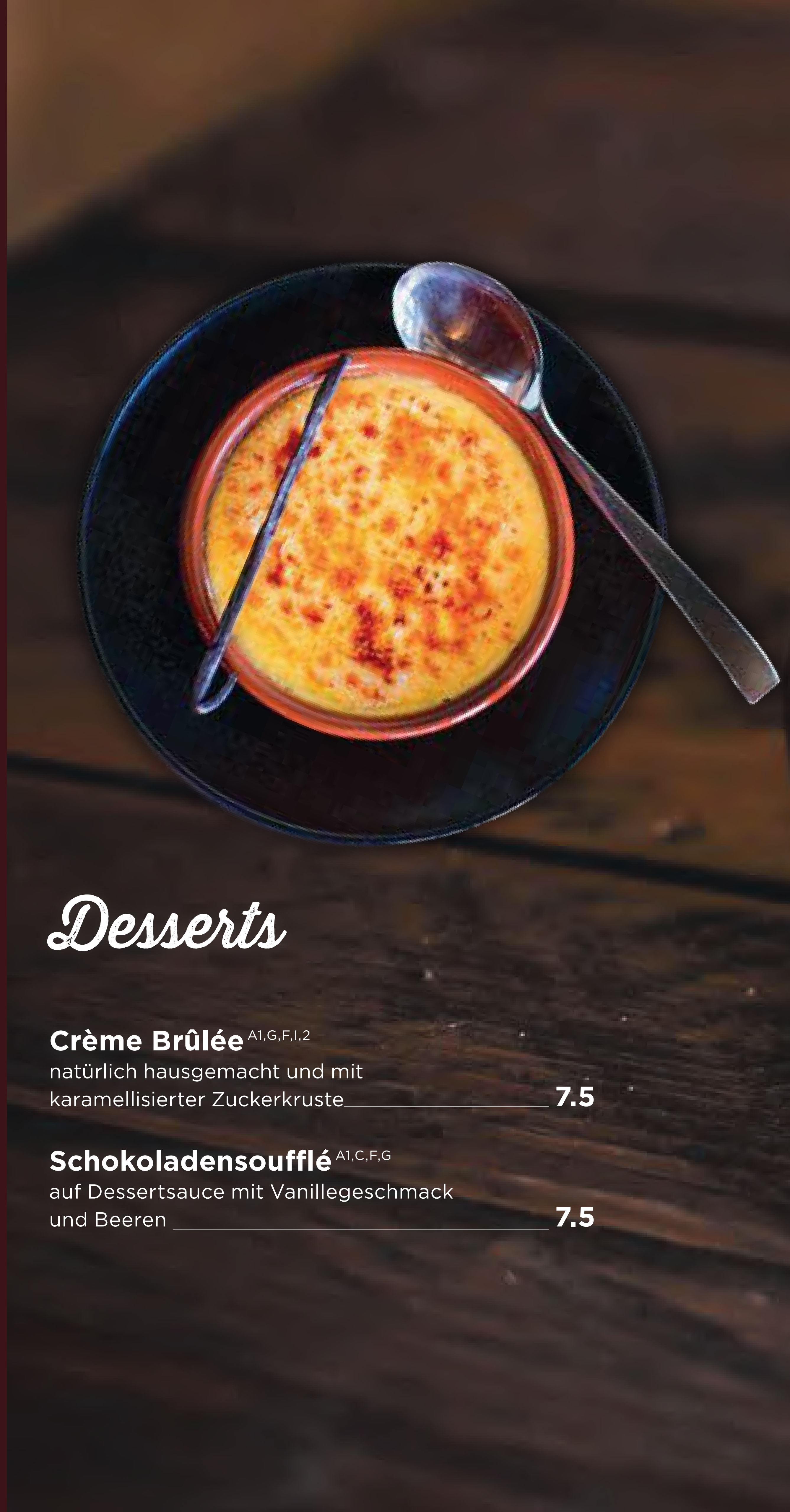
46. Apfel  **Vegan möglich**
süße Crème, Äpfel, Zimt und Zucker _____ **9.9**

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}

0.2 l _____ **3.1**

0.4 l _____ **4.4**

Afri-Cola ohne Zucker ^{1,2,6,12}

0.2 l _____ **3.1**

0.4 l _____ **4.4**

Bluna Orange ^{2,9,12,13}

0.2 l _____ **3.1**

0.4 l _____ **4.4**

Bluna Zitrone ^{2,9,12,13}

0.2 l _____ **3.1**

0.4 l _____ **4.4**

Schorle Apfel/Rhabarber/Maracuja⁹

0.2 l _____ **3.1**

0.4 l _____ **4.4**

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

0.2 l _____ **3.1**

0.4 l _____ **4.4**

Nektar Rhabarber/Maracuja⁹

0.2 l _____ **3.5**

0.4 l _____ **4.8**

KiBa Kirsche/Banane⁹

0.2 l _____ **3.5**

0.4 l _____ **4.8**





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 Tonic⁸

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

Whiskey-Cola ^{1,2,12}

Whiskey, Cola _____ **8.5**



Alkoholfreie Spritzgetränke

Le Feu Spark ^{L,2,12,13,8}

Martini Vibrante alkoholfrei, Orangenlimo,
frische Orange

7.9

Apple Tonic ⁸

La Petite 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 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^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

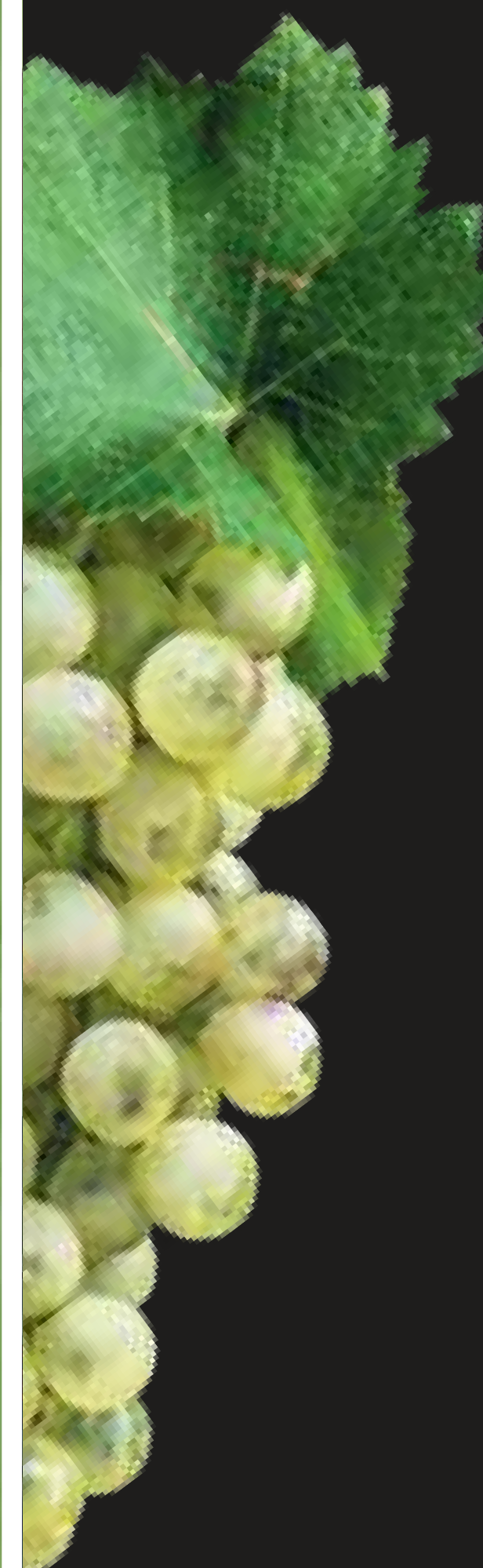
Goedverwacht | trocken | Südafrika
Kirscharomen | fruchtig-frisch | süffig

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 7.2

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 Petite 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 8.0

0.75 l 34.0





Biere

FRISCH VOM FASS

Fürstenberg Premium Pilsener^{A3}

klein, 0.3 l _____ **4.2**

groß, 0.5 l _____ **5.6**

Diesel^{A3, I, 2, 12} / Alster^{A3, 12}

klein, 0.3 l _____ **4.2**

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 _____ **4.2**

groß, 0.5 l _____ **5.6**

Paulaner Zwickl^{*, **} naturtrübes Kellerbier^{A3}

klein, 0.3 l _____ **4.2**

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

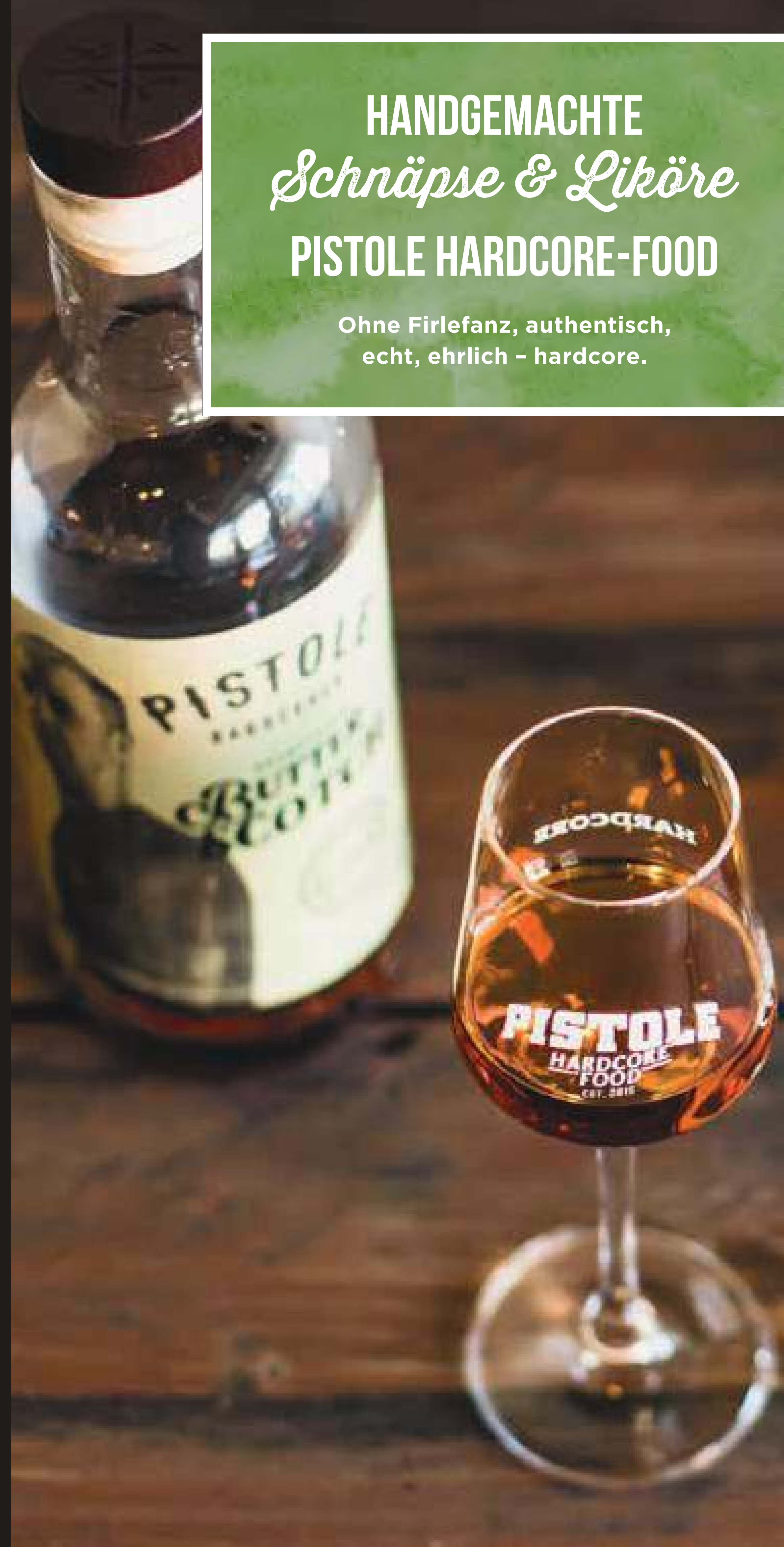
Jägermeister 2cl	3.0
Ramazzotti 4cl	5.0
Baileys ^{G,2} 4cl	5.0
Sambuca 2cl	3.5
Wodka 2cl	3.0
Jubiläums Aquavit 2cl	3.5
Calvados 2cl	4.5

Pistole

Alte Marille 2cl	4.5
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

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
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	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 Erbsen 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	9 Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
J enthält Senf und Erzeugnisse daraus	10 mit Geschmacksverstärker
K enthält Sesam und Erzeugnisse daraus	14 enthält Taurin
	15 enthält tierisches Lab
	16 Labaustauschstoff

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.