



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*



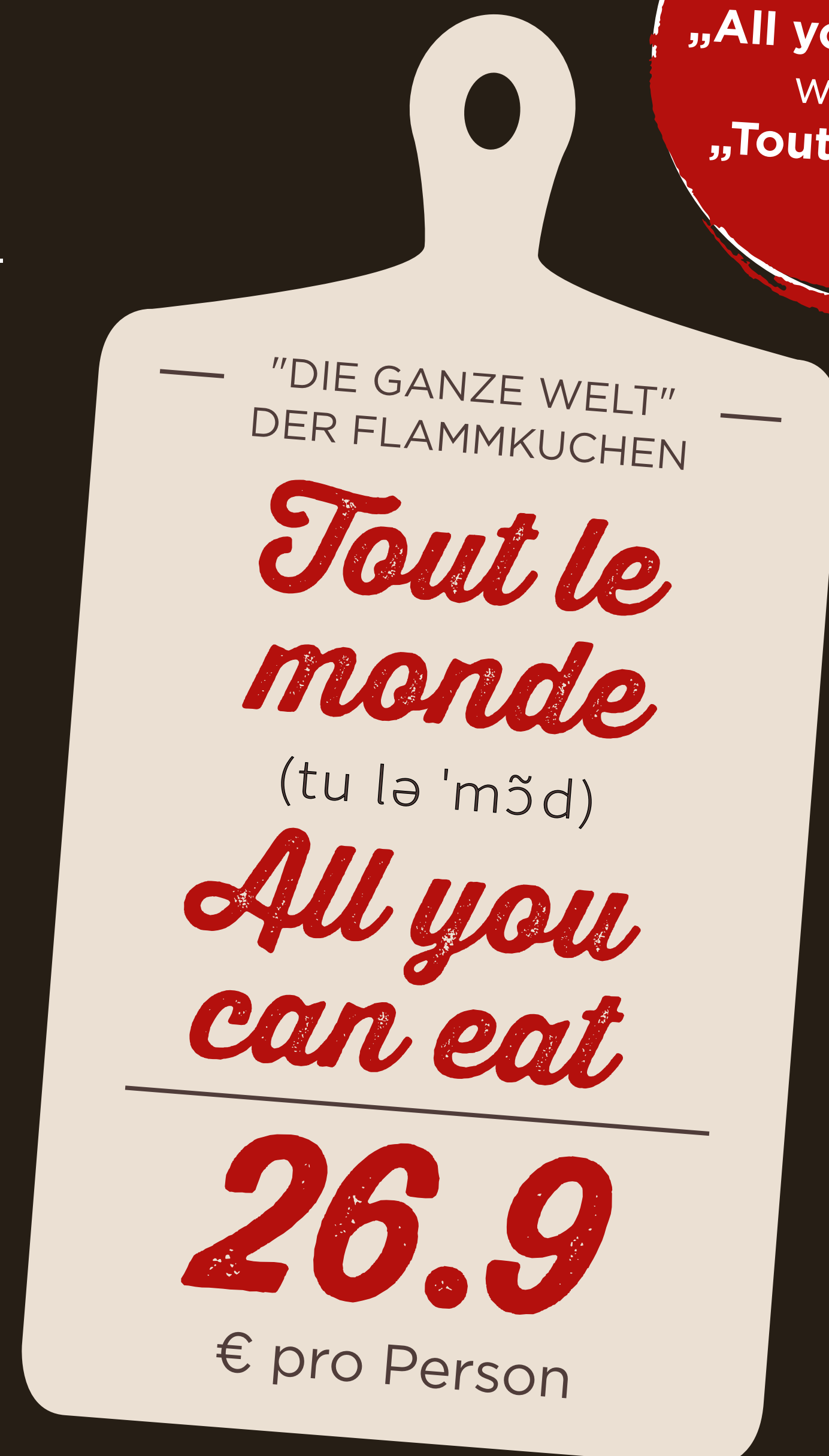
**Teile deinen Flammkuchen und probiere dich durch  
die Welt des französischen Klassikers.**

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**





*„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** <sup>A1,G,I</sup>  
Tradition aus den Markthallen von Paris \_\_\_\_\_ **7.5**

**Hummus**  
mit Brot <sup>A1,F,K,O</sup> \_\_\_\_\_ **7.5**

**Oliven & getrocknete Tomaten**  
mit Brot <sup>A1</sup> \_\_\_\_\_ **6.5**

**Smashed Potatoes**  
mit Käse überbacken <sup>G</sup>, dazu Trüffelcreme <sup>J</sup> \_\_\_\_\_ **9.0**

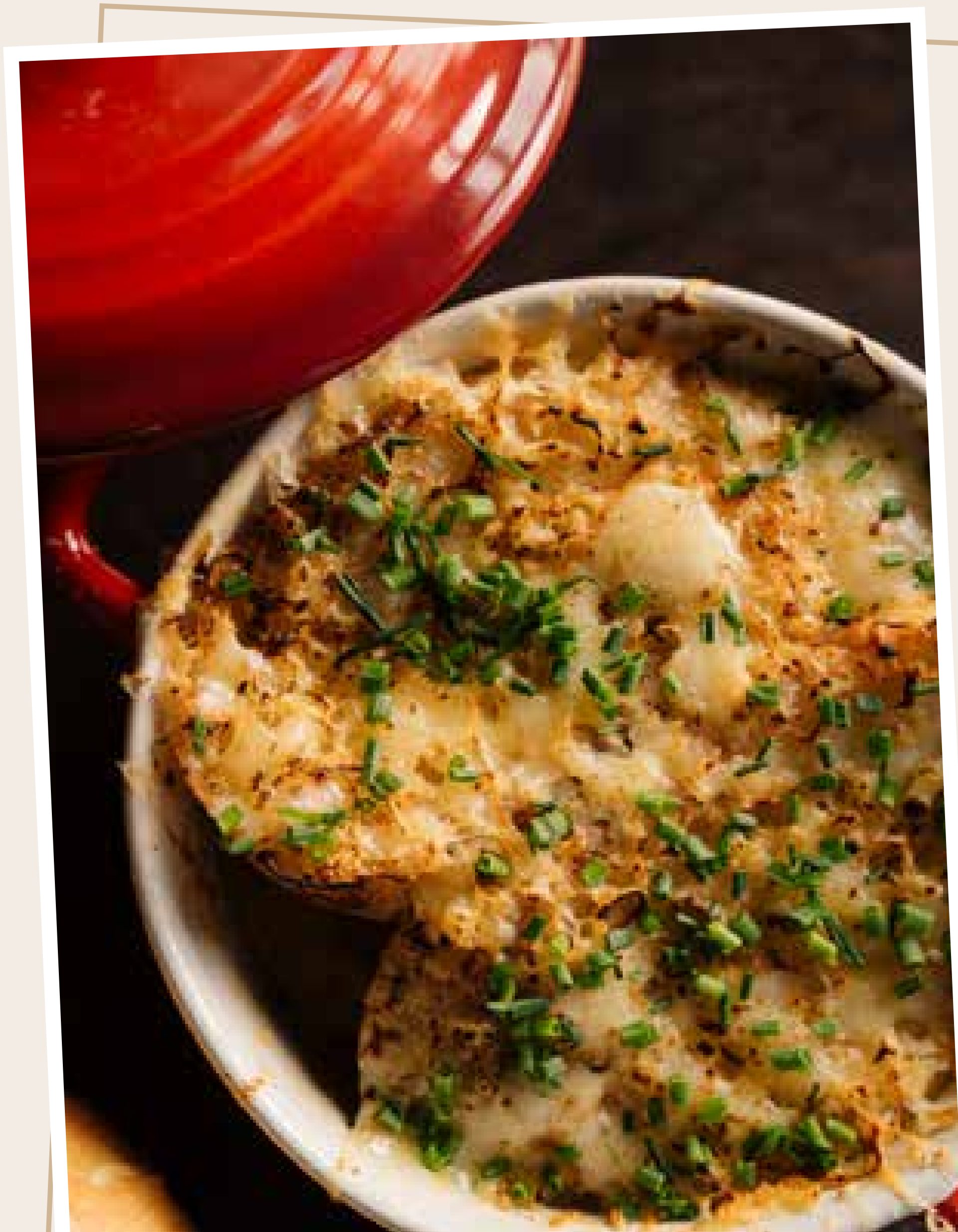
**Garlic Bread** <sup>A1,G</sup> \_\_\_\_\_ **7.0**  
knuspriges Knoblauchbrot

**Caesar Salad**  
Romanasalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln,  
Croutons <sup>A1</sup>, Grana Padano DOP <sup>5,15,C</sup> und  
Caesar-Dressing <sup>C,D,F,G,J</sup> \_\_\_\_\_ **11.5**  
auf Wunsch mit Chicken <sup>+</sup> \_\_\_\_\_ **+4.5**

**Le Bol**  
Reis, Hummus <sup>F,O</sup>, Romanasalat, Paprika, Rotkraut,  
Gurke, Cherrytomaten, Frühlingslauch,  
Granatapfelkerne, schwarze Bohnen \_\_\_\_\_ **15.5**

**Beilagensalat**  
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl \_\_\_\_\_ **3.5**

**On top**  
Original griechischer Feta <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ **+4.0**  
Chicken <sup>+</sup> \_\_\_\_\_ **+4.5**  
Räucherlachs <sup>D</sup> \_\_\_\_\_ **+5.0**  
Mediterranes Gemüse \_\_\_\_\_ **+4.5**  
Falafel <sup>A1,H,F</sup> \_\_\_\_\_ **+5.0**



## DU HAST DIE WAHL

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



## 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**  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln \_\_\_\_\_ **10.9**
- 2. Elsässer Art gratiniert**  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln  
und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **11.9**
- 3. Champignon-Speck**  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Zwiebeln, Champignons  
und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **12.4**
- 4. Serrano**  
Crème, Serranoschinken<sup>5</sup>, Knoblauch,  
Rucola, Grana Padano DOP<sup>5,15,C</sup> \_\_\_\_\_ **14.9**
- 5. Sweet-Chili**  
Crème, Chicken<sup>+</sup>, Paprika,  
rote Zwiebeln und Sweet-Chili-Sauce \_\_\_\_\_ **14.9**
- 6. Camembert**  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Camembert<sup>2,16,G</sup>  
und Knoblauch \_\_\_\_\_ **12.9**
- 7. Erdapfel-Speck**  
Crème, Speck<sup>5</sup>, Kartoffeln, Knoblauch,  
Rosmarin und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **13.5**
- 8. Chicken-BBQ**  
Crème, Chicken<sup>+</sup>, rote Zwiebeln,  
Paprika, Frühlingslauch, BBQ-Sauce<sup>1,J,6</sup>  
und Cheddar<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **14.7**
- 9. Chorizo-Champignon**  
Crème, Chorizo<sup>5</sup>, Champignons  
und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **13.4**
- 10. The Hottest**   
Crème, Chorizo<sup>5</sup>, rote Zwiebeln, mediterranes  
Gemüse, Jalapeños, Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup> und Harissa \_\_\_\_\_ **14.9**
- 11. Chicken-Teriyaki**  
Crème, Chicken<sup>+</sup>, 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<sup>H</sup>  
und Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup> \_\_\_\_\_ **13.9**
- 13. Trüffel-Beef**  
Crème, mediterranes Gemüse, Rinderhackfleisch  
und Trüffelcreme<sup>J</sup> \_\_\_\_\_ **14.9**
- 14. Caesar**  
Crème, Chicken<sup>+</sup>, Cherrytomaten,  
Romanasalat, Croutons<sup>A1</sup>, Caesar-Dressing<sup>C,D,F,G,J</sup>  
und Grana Padano DOP<sup>5,15,C</sup> \_\_\_\_\_ **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<sup>D</sup>, Emmentaler<sup>2,16,G</sup> und Frühlingslauch \_\_\_\_\_ **14.9**

## 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,G</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**

# Geschmäcker aus der ganzen Welt

## 19. Tokio

Crème, Räucherlachs<sup>D</sup>, Rotkraut, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce<sup>A1,F,L</sup>, Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup> und Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup> \_\_\_\_\_ **14.9**

## 20. Marrakesh

Crème, Rinderhackfleisch, Datteln, Ras el Hanout, Harissa, Joghurtsauce<sup>C,G</sup>, Granatapfelkerne und Minze \_\_\_\_\_ **14.9**

## 21. Oslo

Crème, Äpfel, Räucherlachs<sup>D</sup>, rote Zwiebeln, Gurke und Dill-Senf-Sauce<sup>5</sup> \_\_\_\_\_ **14.5**

## 22. Mumbai vegetarisch, Vegan möglich

Crème, veganes Kebap „Chicken-Style“<sup>A1,O</sup>, Datteln, Mango, Erdnüsse<sup>E</sup>, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Tandori und Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup> \_\_\_\_\_ **14.9**

## 23. Mexiko-City

Crème, Chicken<sup>+</sup>, schwarze Bohnen, Jalapeños, Cheddar<sup>2,16,G</sup>, Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup> und Zitronensaft \_\_\_\_\_ **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**

## 25. Philadelphia

Crème, Rinderhackfleisch, Jalapeños, Paprika, Zwiebeln und Cheddar<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **14.5**

## 26. Istanbul vegetarisch

Crème, veganes Kebap „Chicken-Style“<sup>A1,O</sup>, Cherrytomaten, Knoblauch, Gurke, Rotkraut, Joghurtsauce<sup>C,G</sup> und Zitronensaft \_\_\_\_\_ **14.5**



Alle  
Flammkuchen  
auch als

**Petit**

für 4 € weniger  
erhältlich.

**27. Athen** *vegetarisch*

Crème, schwarze Oliven<sup>4</sup>, Knoblauch,  
Zwiebeln, Cherrytomaten, Paprika und  
Feta-Käse<sup>15</sup>

**14.5**

**28. Madrid**

Crème, Kartoffeln, Chorizo<sup>5</sup>, Knoblauch,  
Zwiebeln und Emmentaler<sup>2,16,G</sup>

**13.9**

**29. Bangkok**

Crème, Chicken<sup>+</sup>, Erdnüsse<sup>E</sup>,  
Paprika, rote Zwiebeln, Chili-Mayo<sup>F,J,K</sup>  
und Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup>

**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 Würfel "Bacon-Style"<sup>A1,O</sup>,  
Zwiebeln und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **11.5**
- 31. Die Försterin**  Vegan möglich  
Crème, Champignons, Zwiebeln, vegane  
Würfel "Bacon-Style"<sup>A1,O</sup> und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **13.0**
- 32. Champignons**  Vegan möglich  
Crème, Champignons, Frühlingslauch  
und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **10.9**
- 33. Ratatouille**  Vegan möglich  
Crème, mediterranes Gemüse,  
Frühlingslauch und Knoblauch \_\_\_\_\_ **13.9**
- 34. Erdapfel**  Vegan möglich  
Crème, Kartoffeln, Knoblauch,  
Rosmarin und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **12.9**
- 35. Teriyaki**  Vegan möglich  
Crème, Brokkoli, Champignons, Paprika,  
Teriyaki-Sauce<sup>A1,F,L</sup>, Sesamcreme<sup>A1,F,J,K</sup> und  
Frühlingslauch \_\_\_\_\_ **14.0**
- 36. Falafel**  Vegan möglich  
Crème, Falafel<sup>A1,H,O</sup>, Frühlingslauch, Mango,  
Harissa, Cherrytomaten und Emmentaler<sup>2,16,G</sup> \_\_\_\_\_ **14.8**

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

### 37. Brokkoli-Hollandaise

Crème, Brokkoli, getrocknete Tomaten,  
Mandelsplitter<sup>H</sup> und Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup> \_\_\_\_\_ **14.5**

### 38. Rucola

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

### 39. Ziegenkäse

Crème, Birnen, Ziegenkäse<sup>2,16,G,15</sup>,  
Preiselbeeren und grober Pfeffer \_\_\_\_\_ **14.9**

### 40. Preiselbeeren-Camembert

Crème, Camembert<sup>2,16,G</sup> 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, mediterranes Gemüse,  
Feta-Käse<sup>15</sup> und Kräuter der Provence \_\_\_\_\_ **14.9**

### 44. Falafel Berlin Style

Crème, Falafel<sup>A1,H,O</sup>, mediterranes Gemüse,  
Knoblauch, frische Gurke, Joghurtsauce<sup>C,G</sup>  
und Zitronensaft \_\_\_\_\_ **14.5**

### 45. Ziegenkäse-Walnuss

Crème, Äpfel, Ziegenkäse<sup>2,16,G,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 \_\_\_\_\_ **10.9**
- 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<sup>g</sup> \_\_\_\_\_ **13.5**
- 50. Crème Brûlée Style**  
süße Dessertsauce mit Vanillegeschmack<sup>g</sup>  
und Tonkabohne – karamellisiert im  
„Crème Brûlée Style“ \_\_\_\_\_ **13.9**



## 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>  
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 Himbeersirup<sup>2</sup>, Beeren und Minze  
0.4 l ..... **5.7**

### **Himbeer-Limo Zero**

mit Himbeersirup zuckerfrei<sup>2,6</sup>, Beeren und Minze  
0.4 l ..... **5.7**

### **GreenTea-Limo**

mit GreenTea-Sirup<sup>2</sup>, Limetten und Minze  
0.4 l ..... **5.7**

# Softdrinks

## Afri-Cola<sup>1,2,6,12</sup>

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.1**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.4**

## Afri-Cola ohne Zucker<sup>1,2,6,12</sup>

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.1**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.4**

## Bluna Orange<sup>2,9,12,13</sup>

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.1**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.4**

## Bluna Zitrone<sup>2,9,12,13</sup>

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.1**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.4**

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

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/Lemon<sup>8</sup>

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.1**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.4**

## Nektar Rhabarber/Maracuja<sup>9</sup>

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.5**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.8**

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

0.2 l \_\_\_\_\_ **3.5**

0.4 l \_\_\_\_\_ **4.8**





Unsere  
Empfehlung  
↙

## Spritziges & Aperitive

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

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

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

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

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

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

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

Martini Fiero, Orangenlimonade, frische Orangen \_\_\_\_\_ **7.9**

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

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

## Longdrinks

### Espresso Martini <sup>1,2</sup>

Kahlua, Wodka, Rohrzucker, Espresso \_\_\_\_\_ **9.9**

### Cuba Libre <sup>1,2,12</sup>

Rum, Cola, Limette \_\_\_\_\_ **8.5**

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

Gin, Tonic Water, Zitrone \_\_\_\_\_ **8.5**

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

Whiskey, Cola \_\_\_\_\_ **8.5**



## *Alkoholfreie Spritzgetränke*

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

Martini Vibrante alkoholfrei, Orangenlimo,  
frische Orange

**7.9**

### **Apple Tonic** <sup>L,8</sup>

La Petite Reine Apfel alkoholfrei, Tonic Water,  
frischer Apfel

**7.9**

### **Geiger Spritz** <sup>L,2</sup>

Jörg Geiger Weißduftig alkoholfrei,  
Holunderblütensirup, Minze, Limette

**7.9**

### **37° roter Spritz** <sup>L</sup>

Jörg Geiger Pinot Noir alkoholfrei,  
Orange, Soda

**8.5**



FRANCE  1743

**MOËT & CHANDON**

CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON**  
**ROSÉ IMPÉRIAL BRUT<sup>L</sup>**

Frankreich | Champagne  
fruchtig frisch | geschmeidig & elegant  
0.75 l

**105.0**

# Hauswein- Empfehlungen

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

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

Honig & Mandeln | frisch-fruchtig | schwache Säure

0.15 l \_\_\_\_\_ **6.5**

0.5 l Krug \_\_\_\_\_ **17.5**

## **Spätburgunder QbA<sup>L</sup>**

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<sup>L</sup>

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen  
fruchtig | harmonisch | mineralisch

0.15 l \_\_\_\_\_ **7.0**

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

### Weißburgunder QbA<sup>L</sup>

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **7.0**

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

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

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **8.5**

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

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

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **8.0**

0.75 l \_\_\_\_\_ **34.0**

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

Goedverwacht | trocken | Südafrika  
charaktervoll | ausgefeilte Eleganz | leicht

0.15 l \_\_\_\_\_ **6.8**

0.75 l \_\_\_\_\_ **28.0**

## ROSÉWEIN

### Rosé QbA<sup>L</sup>

Brogsitter | feinherb | Rheinhessen  
belebende Frucht | ausgewogen | leicht

0.15 l \_\_\_\_\_ **7.0**

0.75 l \_\_\_\_\_ **32.0**

### Shiraz Rosé<sup>L</sup>

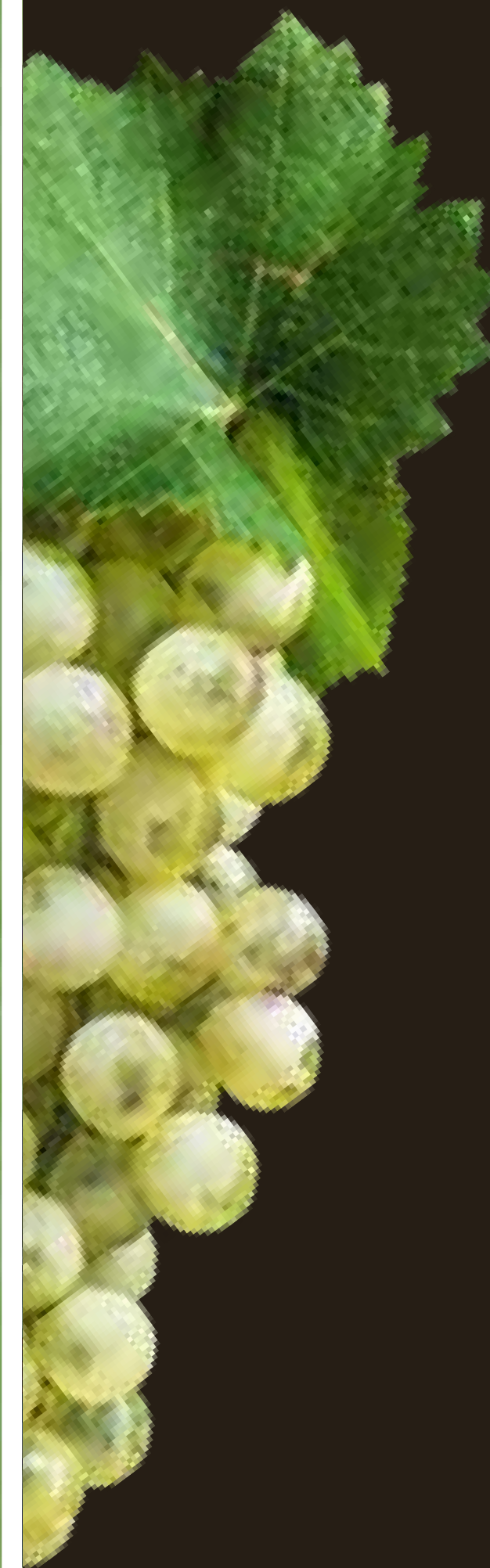
Goedverwacht | trocken | Südafrika  
Kirscharomen | fruchtig-frisch | süffig

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, welt offen im Geschmack.



## ROTWEIN

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

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **7.0**

0.75 l \_\_\_\_\_ **32.0**

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

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **7.2**

0.75 l \_\_\_\_\_ **34.0**

## WEITERE

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **6.0**

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

lieblich | Apfelschaumwein

0.15 l \_\_\_\_\_ **6.0**

0.5 l \_\_\_\_\_ **15.5**

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

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

## Alkoholfrei

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

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **6.5**

0.75 l \_\_\_\_\_ **26.0**

### Wiesenobst Weißduftig<sup>L</sup>

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

0.15 l \_\_\_\_\_ **7.0**

0.75 l \_\_\_\_\_ **28.0**

### 37° Pinot Noir<sup>L</sup>

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 <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**

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

0.5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

### Paulaner Münchner Hell <sup>\*\* A3</sup>

klein, 0.3 l \_\_\_\_\_ **4.2**

groß, 0.5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

### Paulaner Zwickl <sup>\*,\*\*</sup> naturtrübes Kellerbier <sup>A3</sup>

klein, 0.3 l \_\_\_\_\_ **4.2**

groß, 0.5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

## ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

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

0.5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

### Paulaner Weißbier Zitrone 0,0% <sup>A1,A3,2,9,12</sup>

0.5 l \_\_\_\_\_ **5.6**

### Fürstenberg Premium Pils 0,0% <sup>A3</sup>

0.33 l \_\_\_\_\_ **4.4**

### Hacker Pschorr Natur Radler <sup>A3,12</sup>

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*

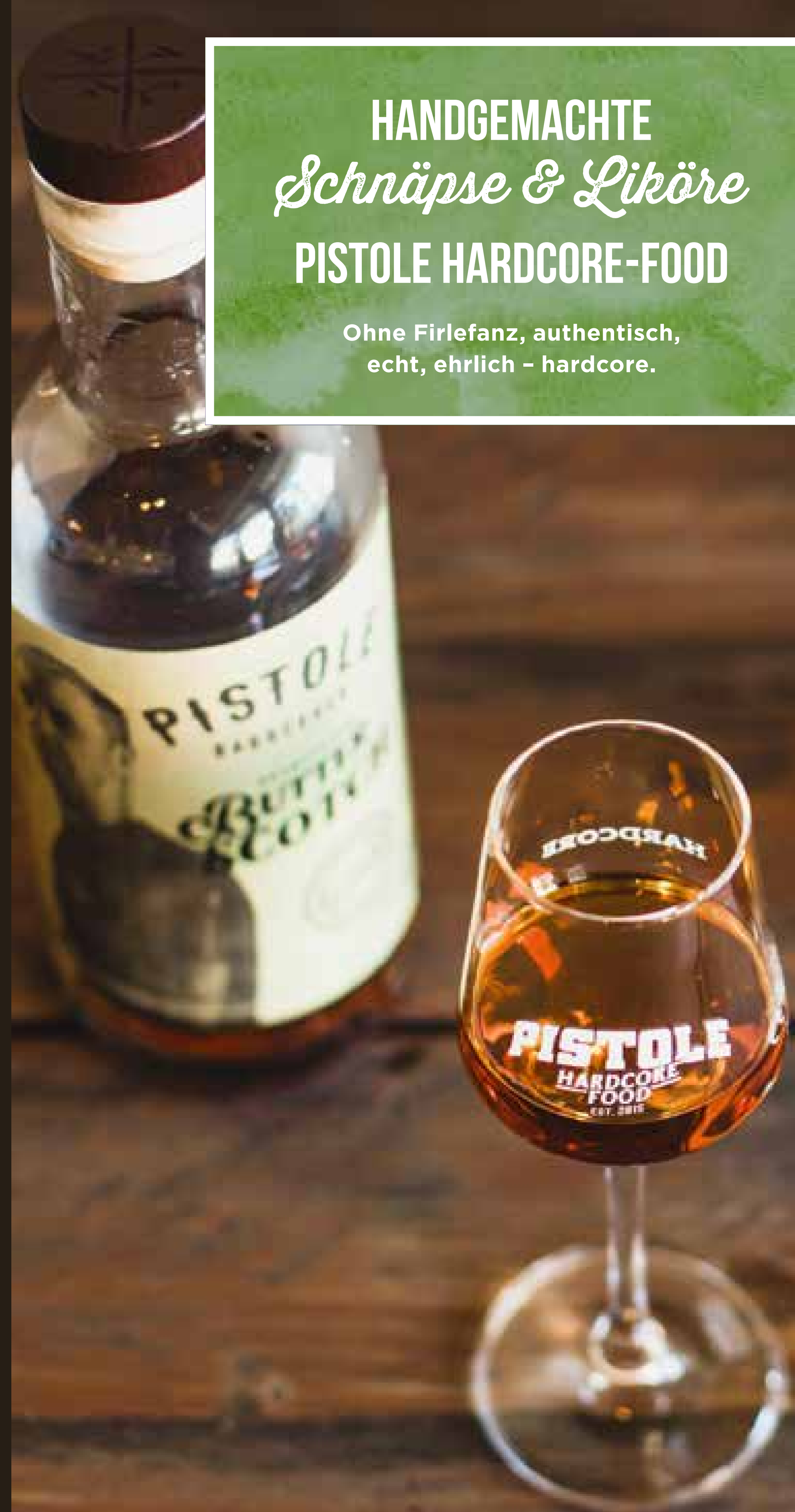
<b>Jägermeister</b> 2cl _____	<b>3.0</b>
<b>Ramazzotti</b> 4cl _____	<b>5.0</b>
<b>Baileys</b> <sup>G,2</sup> 4cl _____	<b>5.0</b>
<b>Sambuca</b> 2cl _____	<b>3.5</b>
<b>Wodka</b> 2cl _____	<b>3.0</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b> 2cl _____	<b>3.5</b>
<b>Calvados</b> 2cl _____	<b>4.5</b>

## *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>

### HANDGEMACHTE *Schnäpse & Liköre* PISTOLE Hardcore-FOOD

Ohne Firlefanz, 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>	2.9
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>G,1</sup>	3.5
<b>Espresso Doppio</b> <sup>1</sup>	3.9
<b>Heißer Kakao</b> <sup>G,1</sup>	4.9
<b>Pott Tee</b> <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.

+aufgrund schwankender Warenverfügbarkeit kann es zu Abweichungen kommen; in diesem Fall ersetzen wir Chicken durch Pute.

<b>A1</b> enthält Gluten aus <b>Weizen</b>	<b>N</b> enthält <b>Weichtiere</b> und Erzeugnisse daraus
<b>A2</b> enthält Gluten aus <b>Dinkel</b>	<b>O</b> enthält <b>Erbsen und/oder Hülsenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus
<b>A3</b> enthält Gluten aus <b>Gerste</b>	<b>1</b> koffeinhaltig
<b>B</b> enthält <b>Krebstiere</b> und Erzeugnisse daraus	<b>2</b> mit Farbstoff
<b>C</b> enthält <b>Eier</b> und Erzeugnisse daraus	<b>4</b> geschwärzt
<b>D</b> enthält <b>Fisch</b> und Erzeugnisse daraus	<b>5</b> mit Konservierungsstoff
<b>E</b> enthält <b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse daraus	<b>6</b> mit Süßungsmittel
<b>F</b> enthält <b>Soja</b> und Erzeugnisse daraus	<b>8</b> Chininhaltig
<b>G</b> enthält <b>Milch</b> und Erzeugnisse daraus	<b>9</b> Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
<b>H</b> enthält <b>Schalenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus	<b>10</b> mit Geschmacksverstärker
<b>I</b> enthält <b>Sellerie</b> und Erzeugnisse daraus	<b>11</b> Phosphat
<b>J</b> enthält <b>Senf</b> und Erzeugnisse daraus	<b>12</b> Säuerungsmittel
<b>K</b> enthält <b>Sesam</b> und Erzeugnisse daraus	<b>13</b> Stabilisatoren
<b>L</b> enthält <b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b>	<b>14</b> enthält Taurin
<b>M</b> enthält <b>Lupinen</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.

Auf Wunsch auch mit Hafermilch



## 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.