



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 ^{A1,G,I}
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**

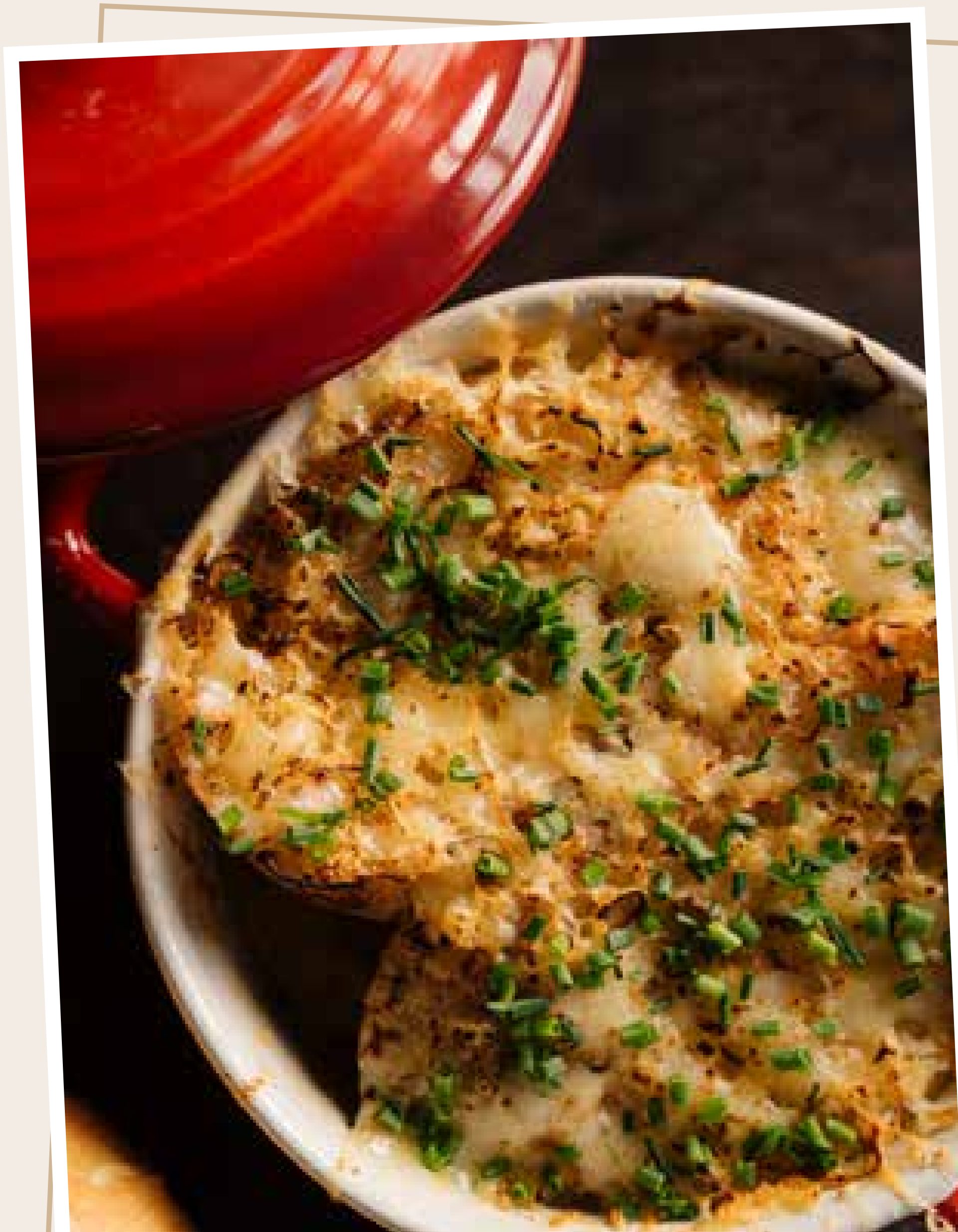
Garlic Bread ^{A1,G} _____ **7.0**
knuspriges Knoblauchbrot

Caesar Salad
Romanasalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
Croutons ^{A1}, Grana Padano DOP ^{5,15,C} und
Caesar-Dressing ^{C,D,F,G,J} _____ **11.5**
auf Wunsch mit Chicken⁺ _____ **+4.5**

Le Bol
Reis, Hummus ^{F,O}, 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 ¹⁵ _____ **+4.0**
Chicken⁺ _____ **+4.5**
Räucherlachs ^D _____ **+5.0**
Mediterranes Gemüse _____ **+4.5**
Falafel ^{A1,H,F} _____ **+5.0**



DU HAST DIE WAHL

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



Klassisch und herzhaft

- 1. Elsässer Art**
Crème, Speck⁵, Zwiebeln _____ **10.9**
- 2. Elsässer Art gratiniert**
Crème, Speck⁵, Zwiebeln
und Emmentaler^{2,16,G} _____ **12.5**
- 3. Champignon-Speck**
Crème, Speck⁵, Zwiebeln, Champignons
und Emmentaler^{2,16,G} _____ **13.5**
- 4. Serrano**
Crème, Serranoschinken⁵, Knoblauch,
Rucola, Grana Padano DOP^{5,15,C} _____ **16.5**
- 5. Sweet-Chili**
Crème, Chicken⁺, Paprika,
rote Zwiebeln und Sweet-Chili-Sauce _____ **15.5**
- 6. Camembert**
Crème, Speck⁵, Camembert^{2,16,G}
und Knoblauch _____ **14.9**
- 7. Erdapfel-Speck**
Crème, Speck⁵, Kartoffeln, Knoblauch,
Rosmarin und Emmentaler^{2,16,G} _____ **14.9**
- 8. Chicken-BBQ**
Crème, Chicken⁺, rote Zwiebeln,
Paprika, Frühlingslauch, BBQ-Sauce^{1,J,6}
und Cheddar^{2,16,G} _____ **15.5**
- 9. Chorizo-Champignon**
Crème, Chorizo⁵, Champignons
und Emmentaler^{2,16,G} _____ **14.9**
- 10. The Hottest** 
Crème, Chorizo⁵, rote Zwiebeln, mediterranes
Gemüse, Jalapeños, Chili-Mayo^{F,J,K} und Harissa _____ **15.9**
- 11. Chicken-Teriyaki**
Crème, Chicken⁺, rote Zwiebeln,
Brokkoli, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce^{A1,F,L}
und Sesamcreme^{A1,F,J,K} _____ **16.5**
- 12. Brokkoli-Speck**
Crème, Speck⁵, Brokkoli, Mandelsplitter^H
und Sauce Hollandaise^{C,G,I} _____ **14.9**
- 13. Trüffel-Beef**
Crème, mediterranes Gemüse, Rinderhackfleisch
und Trüffelcreme^J _____ **15.5**
- 14. Caesar**
Crème, Chicken⁺, Cherrytomaten,
Romanasalat, Croutons^{A1}, Caesar-Dressing^{C,D,F,G,J}
und Grana Padano DOP^{5,15,C} _____ **15.9**

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,G} und Frühlingslauch _____ **14.9**

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,G} _____ **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^{A1,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, Äpfel, Räucherlachs^D, rote Zwiebeln, Gurke und Dill-Senf-Sauce⁵ _____ **14.5**

22. Mumbai vegetarisch, Vegan möglich

Crème, veganes Kebap „Chicken-Style“^{A1,O}, Datteln, Mango, Erdnüsse^E, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Tandori und Sesamcreme^{A1,F,J,K} _____ **14.9**

23. Mexiko-City

Crème, Chicken⁺, schwarze Bohnen, Jalapeños, Cheddar^{2,16,G}, 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^{2,16,G} _____ **14.5**

26. Istanbul vegetarisch

Crème, veganes Kebap „Chicken-Style“^{A1,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,G}

13.9

29. Bangkok

Crème, Chicken[†], Erdnüsse^F,
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 Würfel "Bacon-Style"^{A1,O},
Zwiebeln und Emmentaler^{2,16,G} _____ **11.5**
- 31. Die Försterin**  Vegan möglich
Crème, Champignons, Zwiebeln, vegane
Würfel "Bacon-Style"^{A1,O} und Emmentaler^{2,16,G} _____ **13.0**
- 32. Champignons**  Vegan möglich
Crème, Champignons, Frühlingslauch
und Emmentaler^{2,16,G} _____ **10.9**
- 33. Ratatouille**  Vegan möglich
Crème, mediterranes Gemüse,
Frühlingslauch und Knoblauch _____ **13.9**
- 34. Erdapfel**  Vegan möglich
Crème, Kartoffeln, Knoblauch,
Rosmarin und Emmentaler^{2,16,G} _____ **12.9**
- 35. Teriyaki**  Vegan möglich
Crème, Brokkoli, Champignons, Paprika,
Teriyaki-Sauce^{A1,F,L}, Sesamcreme^{A1,F,J,K} und
Frühlingslauch _____ **14.0**
- 36. Falafel**  Vegan möglich
Crème, Falafel^{A1,H,O}, Frühlingslauch, Mango,
Harissa, Cherrytomaten und Emmentaler^{2,16,G} _____ **14.8**

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

37. Brokkoli-Hollandaise

Crème, Brokkoli, getrocknete Tomaten,
Mandelsplitter^H und Sauce Hollandaise^{C,G,I} _____ **14.5**

38. Rucola

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

39. Ziegenkäse

Crème, Birnen, Ziegenkäse^{2,16,G,15},
Preiselbeeren und grober Pfeffer _____ **14.9**

40. Preiselbeeren-Camembert

Crème, Camembert^{2,16,G} 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, mediterranes Gemüse,
Feta-Käse¹⁵ und Kräuter der Provence _____ **14.9**

44. Falafel Berlin Style

Crème, Falafel^{A1,H,O}, mediterranes Gemüse,
Knoblauch, frische Gurke, Joghurtsauce^{C,G}
und Zitronensaft _____ **14.5**

45. Ziegenkäse-Walnuss

Crème, Äpfel, Ziegenkäse^{2,16,G,15}, rote Zwiebeln,
grober Pfeffer, Honig und Walnüsse^H _____ **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^g _____ **13.5**
- 50. Crème Brûlée Style**
süße Dessertsauce mit Vanillegeschmack^g
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 Himbeersirup², Beeren und Minze

0.4 l **5.7**

Himbeer-Limo Zero

mit Himbeersirup zuckerfrei^{2,6}, Beeren und Minze

0.4 l **5.7**

GreenTea-Limo

mit GreenTea-Sirup², 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/Maracuja⁹
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/Lemon⁸
0.3 l _____ **3.9**

Nektar Banane⁹/Kirsche/Rhabarber
0.3 l _____ **4.2**

KiBa Kirsche/Banane⁹
0.3 l _____ **4.4**





Unsere
Empfehlung
↙

Spritziges & Aperitive

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 ^{1,2}
Kahlua, Wodka, Rohrzucker, Espresso _____ **9.9**

Cuba Libre ^{1,2,12}
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

6.9

Apple Tonic ^{L,8}

La Petite Reine Apfel alkoholfrei, Tonic Water,
frischer Apfel

6.9

Geiger Spritz ^{L,2}

Jörg Geiger Weißduftig alkoholfrei,
Holunderblütensirup, Minze, Limette

6.9

37° roter Spritz ^L

Jörg Geiger Pinot Noir alkoholfrei,
Orange, Soda

6.9



FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON
ROSÉ IMPÉRIAL BRUT^L**

Frankreich | Champagne
fruchtig frisch | geschmeidig & elegant
0.75 l

89.0

Hauswein- Empfehlungen

Grauburgunder QbA^L

Brogsitter | trocken | Rheinhessen

Honig & Mandeln | frisch-fruchtig | schwache Säure

0.15 l _____ **5.9**

0.5 l Krug _____ **17.0**

Spätburgunder QbA^L

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 Neuanspflanzungen in den Wein-
bergen, Erweiterung des Barrique-
Fasslagers und vielem mehr.



Offene Weine

WEISSWEIN

Riesling QbA^L

Brogstetter | feinherb | Rheinhessen
fruchtig | harmonisch | mineralisch

0.15 l _____ **6.4**

0.75 l _____ **29.0**

Weißburgunder QbA^L

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

0.15 l _____ **6.4**

0.75 l _____ **29.0**

Sauvignon Blanc - KAITUI QbA^L

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

0.15 l _____ **7.7**

0.75 l _____ **36.0**

Blanc de Noir Spätburgunder QbA^L

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

0.15 l _____ **7.3**

0.75 l _____ **34.0**

Chardonnay^L

Goedverwacht | trocken | Südafrika
charaktervoll | ausgefeilte Eleganz | leicht

0.15 l _____ **6.2**

0.75 l _____ **28.0**

ROSÉWEIN

Rosé QbA^L

Brogstetter | feinherb | Rheinhessen
belebende Frucht | ausgewogen | leicht

0.15 l _____ **6.9**

0.75 l _____ **32.0**

Shiraz Rosé^L

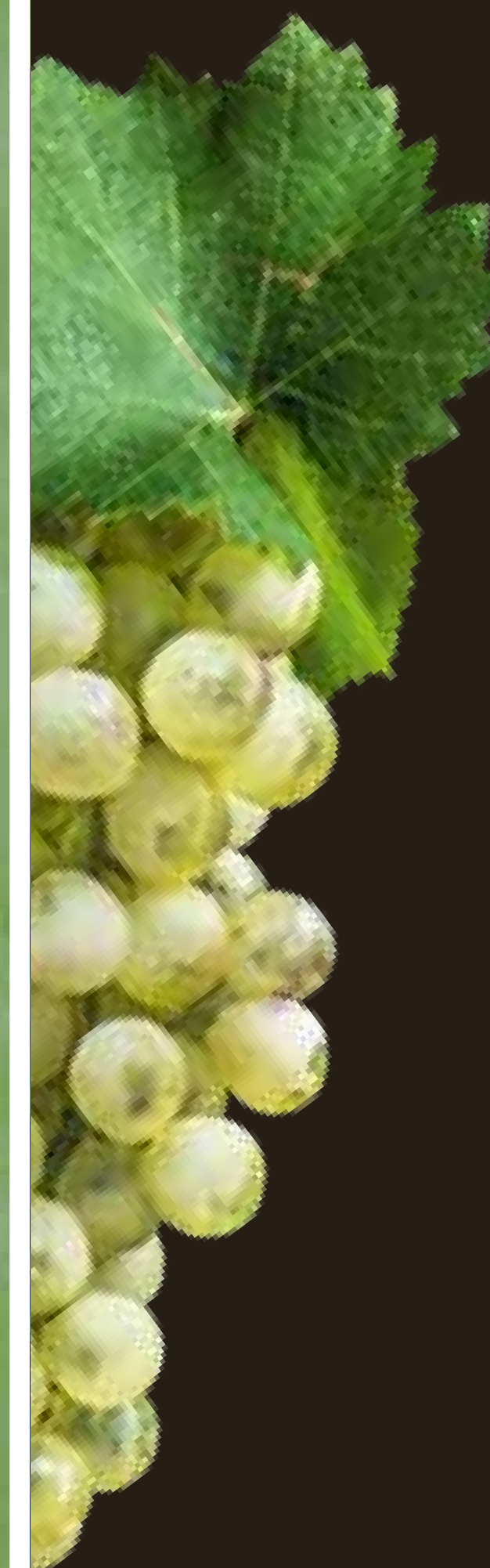
Goedverwacht | trocken | Südafrika
Kirscharomen | fruchtig-frisch | süffig

0.15 l _____ **5.9**

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 _____ **6.9**

0.75 l _____ **32.0**

Pinot Noir IGP^L

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

0.15 l _____ **7.3**

0.75 l _____ **34.0**

WEITERE

Weinschorle^L

0.15 l _____ **5.7**

Cidre^L

lieblich | Apfelschaumwein

0.15 l _____ **5.9**

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 _____ **5.9**

0.75 l _____ **26.0**

Wiesenobst Weißduftig^L

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

0.15 l _____ **5.9**

0.75 l _____ **28.0**

37° Pinot Noir^L

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

0.15 l _____ **7.3**

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 ^{A3,1,2,12} / 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**

FLASCHENBIERE

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei ^{A1,A3}

0.5 l _____ **5.6**

Paulaner Weißbier Zitrone 0,0%

alkoholfrei ^{A1,A3,2,9,12}

0.5 l _____ **5.6**

Fürstenberg Premium Pils 0,0%

alkoholfrei ^{A3}

0.33 l _____ **4.4**

Radler alkoholfrei ^{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

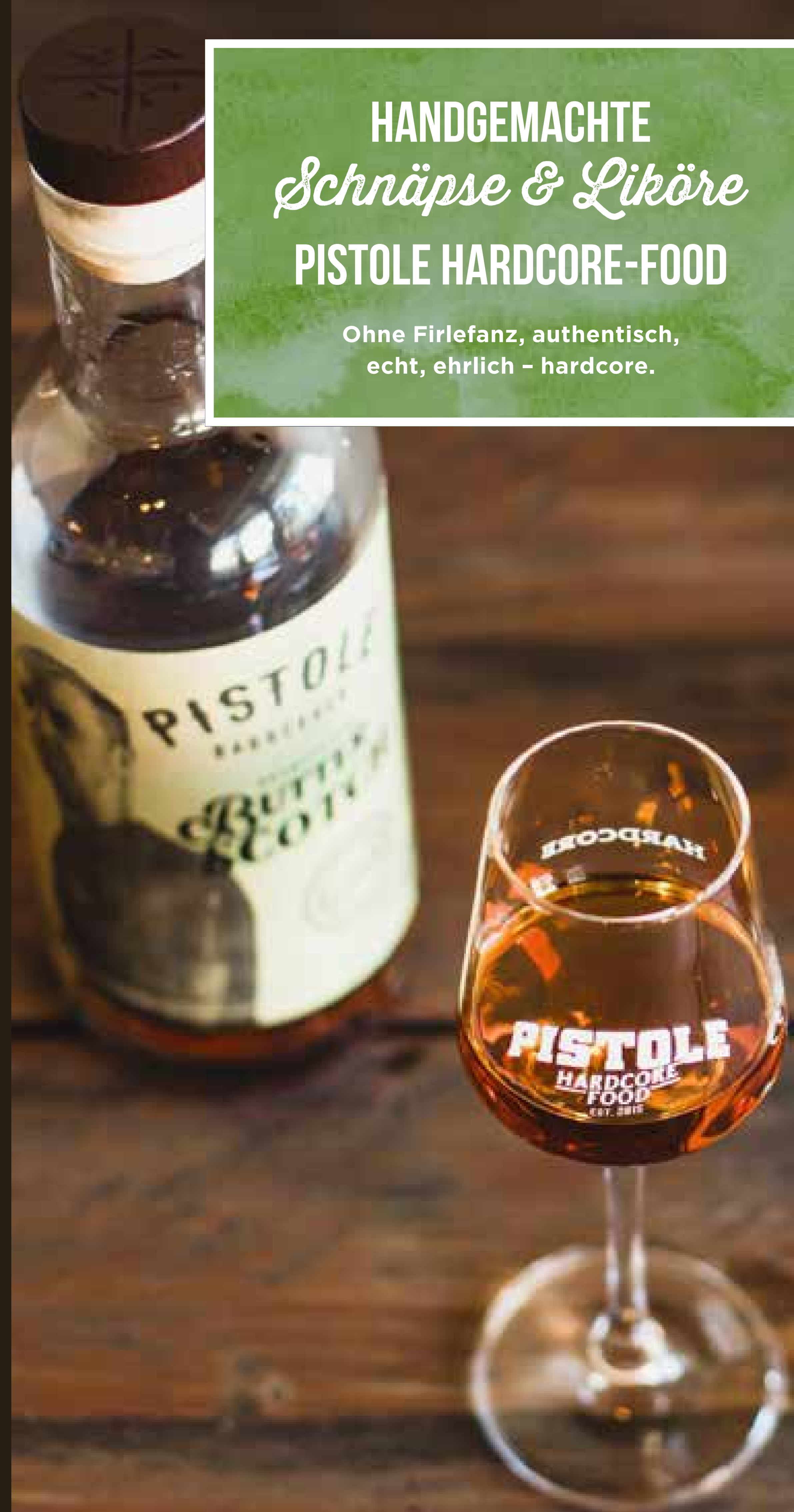
Jägermeister 2cl _____	3.0
Ramazzotti 4cl _____	5.0
Baileys ^{G,2} 4cl _____	5.0
Sambuca 2cl _____	3.5
Wodka 2cl _____	3.0
Jubiläums Aquavit 2cl _____	3.5
Calvados 2cl _____	4.5

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 Firlefanze, 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 ^{G,1}	3.5
Espresso Doppio ¹	3.9
Heißer Kakao ^{G,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.

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

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