

Bistro

LA BRASSERIE Pub Restaurant

Herzlich Willkommen

in der Brasserie !

Täglich bis 22:00 Uhr

Flammkuchen und Pizza SATT !!!

13,90 € pro Person (mind. 3 Pers.)

16,90 € pro Person (zu zweit)

*Wird der Teller auch schön leer,
freut der Cheffe' sich 'gar sehr,
bringt dann s'Nächste ganz geschwind,
was bestellt wurd' – wie der Wind.*

*Hofft er doch die Gäst' net platze,
und auch net zu laute schmatze,
auch wenn's schmeckt so will man doch
Sie wiedersehn - und heile noch!*

Guten Appetit wünscht Ihnen:

Inh. Mario Coletta und sein Team

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 17.30 Uhr bis 2.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Tel. 07222 / 33908

www.la-brasserie.eu

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Bistro LA BRASSERIE Pub Restaurant

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1. **mit Farbstoff** (E100 – E180, Beta-Carotin E160, Riboflavin) E102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E110 Gelborange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillerot A, E129 Allurarot AC. Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
2. **mit Konservierungsstoff** (E200 – E219, E230 – E235, E239, E249 - E252, E280 – E285, E1105)
3. **mit Nitritpöckelsalz** (E249 – E250, E251 – E252)
4. **mit Antioxidationsmittel** (E300 - E321)
5. **mit Geschmacksverstärker** (E620 - E635)
6. **geschwefelt** (E220 - E228)
7. **mit Süßungsmitteln** (Süßstoffe: E950, E951 enthält eine Phenylalaninquelle, E952, E954, E957, E959, E960. Andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole: E420, E421, E953, E965 - E968)
8. **mit Phosphat** (Stabilisator E338 – E341, E450 - E452)
9. **gewachst** (E901 – E904, E912, E914)
10. **geschwärzt** (E579, E585)
11. **chininhaltig**
12. **coffeinhaltig**
13. **erhöhter Coffeingehalt in mg/100ml** (ab 150mg/ml)

Allergenkennzeichnung:

- a) **glutenhaltig**
- b) **Krebstiere**
- c) **Eier**
- d) **Fisch**
- e) **Erdnüsse**
- f) **Soja**
- g) **Milch/Laktose**
- h) **Schalenfrüchte**
- i) **Sellerie**
- j) **Senf**
- k) **Sesamsamen**
- l) **Schwefeloxid/Sulfite**
- m) **Lupinen**
- n) **Weichtiere**

Bistro

LA BRASSERIE
Restaurant

Pub

Flammkuchen „satt“

10. Alsacienne

mit Creme Fraîche, Speck und Zwiebeln a).g).2.,3.,

11. Gratinée

mit Creme Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse a).g).1.,2.,3.,

12. Provencal

mit Creme Fraîche, Speck, Zwiebeln und Kräuter der Provence a).g)

13. du Chef

mit Creme Fraîche, Schinken, Zwiebeln und Schafskäse a).g).2.,4.,5.,8.

14. Vegetarienne

mit Creme Fraîche, Broccoli, Champignons, Zwiebeln a).g)
und Kräuter der Provence

15. Royale

mit Creme Fraîche, Salami und Zwiebeln a).g).1.,2.,3.,4.,8.,i).j)

16. Boléro

mit Creme Fraîche, Speck, Zwiebeln und Champignons a).g).2.,3.,

17. Minuit

mit Creme Fraîche, Thunfisch und Zwiebeln a).g).d)

18. Ginèvre

mit Creme Fraîche, Lachs, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter der Provence a).g).d)

19. Parisienne

mit Creme Fraîche, Kartoffelscheiben, Speck und Zwiebeln a).g).2.,3.,

20. Tour Eiffel

mit Creme Fraîche, Gorgonzola, Schinken und Zwiebeln a).g).2.,4.,5.,8.



Flammkuchen „satt“

21. Pompadour

mit Creme Fraîche, Speck, Knoblauch und Zwiebeln a).g).2.,3.,

22. Maritime

mit Creme Fraîche, Gamberetti und Zwiebeln und Knoblauch a).g).b)

23. Moulin Rouge

mit Creme Fraîche, scharfe Salami, Speck, Champignons, Zwiebeln und Kräuter der Provence a).g).2.,3.,4.,

24. Victoire

mit Creme Fraîche, Hackfleisch, Käse, Zwiebeln und Kräuter der Provence a).g).1.,

25. Italienne

mit Bolognesesauce, Zwiebeln und Schafskäse a).g).10.,i)

26. Lyonnais

mit Tomatensauce, Schinken, Oliven und Käse a).g).1.,2.,4.,5.,8.,10.

27. Millésime

mit Creme Fraîche, Speck, Schnittlauch und Zwiebeln a).g).2.,3.,

28. Napoleon

mit Tomatensauce, Sucuc, Mozzarella, Champignons und Zwiebeln a).g).1.,2.,3.,4.,5.,8.,10.

Unsere Süßen Flammkuchen

29. Foresta Nera

mit süßem Rahm, Sauerkirschen und Schokostreusel a).g).e).f)

30. Jolie

mit süßem Rahm, Apfelscheiben, Zimt und Zucker und mit Calvados flambiert a).g)

55. Bijou

mit süßem Rahm, Himbeeren, Zimt und Zucker und mit Himbeergeist flambiert a).g)



Bistro

LA BRASSERIE
Restaurant

Pub

Pizza „satt“

31. Margherita

mit Tomatensoße und Mozzarella a).g).1.

32. Prosciutto

mit Tomatensoße, Mozzarella und Schinken a).g).1.,2.,4.,5.,8.,

33. Salame

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami a).g).1.,2.,3.,4.,8.,i).j)

34. Fattoria

mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Champignons a).g).1.,2.,4.,5.,8.,

35. Funghi

mit Tomatensoße, Mozzarella und Champignons a).g).1.

36. Vesuvio

mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Peperoni Stückchen, Salami und Champignons a).g).1.,2.,3.,4.,8.,i).j)

37. O sole mio

mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln a).g).1.,d)

38. Tricolore

mit Tomatensoße, Mozzarella, rohem Schinken, Parmesan und Rucola a).g).1.,2.,3.,

39. Quattro Stagioni

mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Artischocken a).g).1.,2.,3.,4.,5.,8.,i).j)

40. Hawaii

mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas a).g).1.,2.,4.,5.,8.,

41. Bolognese

mit Bolognesesoße und Mozzarella a).g).i).1.,10.

42. Quattro Formaggi

mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan a).g).1.,c)



Bistro

LA BRASSERIE
Restaurant

Pub

Pizza „satt“

43. Stromboli

mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Mais, milde Peperoni und Knoblauch a).g).1.

44. Sfiziosa

mit Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Mais und Champignons a).g).1.,4.,10.

45. Sansevrese

mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami und Oliven a).g).1.,3.,4.,10.

46. Vegetariana

mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Broccoli und Paprika a).g).1.

47. Paesana

mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven a).g).1.,d).4.,6.,l).10.

48. Dolomiti

mit Tomatensoße, Mozzarella, Speck, Eier und Zwiebeln a).g).1.2.,3.,c)

49. Marebello

mit Tomatensoße, Mozzarella, Schrimps, Knoblauch und Oliven a).g).1.,b).10.

54. Sucuc

mit Tomatensoße, Mozzarella, Sucuc, Gorgonzola und Champignons a).g).1.,2.,3.,4.,5.,8.,10.

