

Willkommen im
LA VIE
EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

**Restaurant . Remigiusplatz 2-4
53111 Bonn . Innenstadt Blumenmarkt**

**Montag – Donnerstag: 10.00-21.30 . Freitag & Samstag: 9.00-22.30
Sonntag: 10.00-20.00 . Feiertage: geschlossen**

∞

**Liebe Gäste. Ab 1. Juli gelten bis 31.12.2020
die aktuellen MwSt Sätze für Speisen und Getränke.
Diese haben wir in unserer neuen Speisen- und Getränkekarte
berücksichtigt und werden auf der Rechnung einzeln ausgewiesen.**

**Alle Speisen mit dem Vermerk (TA...), werden auch als Take away
in 100% Bio-Verpackungen angeboten.**

**Aktuell arbeiten wir an einem webshop,
welcher es ermöglichen soll, unsere individuellen
Angebote nach Hause bestellen zu können.
Alle Neuigkeiten und unsere aktuellen Angebote
finden Sie unter: www.bonngout.com**

∞

**Unser Angebot finden Sie ebenfalls unter
www.bonngout.com**

**Auf dieser website können Sie die aktuelle
Speisen- und Getränkekarte einsehen.
Diese können Sie auf Nachfrage auch in Papierform erhalten.
Diese werden entweder desinfiziert oder nach Gebrauch nachhaltig entsorgt.**

**Wir empfehlen das Registrieren durch unser digitales Angebot als QR-Code, welche
auf den Tischen zu sehen sind. Diese Daten sind auf einem externen Konto für 3
Wochen gespeichert und Ihre Daten sind sicher abgelegt. Zusätzlich können Sie die
aktuelle Menükarte über diesen Link auf Ihr Mobilgerät einsehen.**

**Zu unseren obersten Priorität zählt zu jeder Zeit die Hygieneanforderungen.
Aktuell selbstverständlich noch verstärkter. Unser Team arbeitet
mit Mundschutz und in der Küche zusätzlich mit Hygienehandschuhen.**

**Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison
entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene
beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche
Geschmacksverstärker wie Glutamat.**

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Frühstück (Mo – Do & So: 10.00 – 13.00 / Fr & Sa 9.00 – 13.00)

Kleines Frühstück „LA VIE EST bonngout“

BrötchenA,C, KörnerbrotA,C,K, ButterG, SalamiQ,1,2,3, GoudaG, Marmelade 6,00

Kleines Frühstück „PARIS“

BriochebrötchenA,C,G, CroissantA,C, Butter, Orangenmarmelade 6,00

Frühstück „Mediterran“

CiabattabrotA,H, OlivenciabattaA, ButterG, Parmaschinken2,3 an Melonenschiffchen,ital. Wurst- und KäseauswahlG, Tomaten-MozzarellaG, eingelegtes Gemüse, frisches Obst 11,90

Großes Frühstück „LA VIE EST bonngout“ (für zwei)

BrötchenauswahlA,C,K, KörnerbrotA,C,G,H,F,K, CroissantA,C, BriochebrötchenA,C,G, ButterG, Wurst, KäseG, Rührei, Rauchlachs mit Meerrettich, MüsliA, JoghurtG, HüttenkäseG, Marmelade, Honig, Obstsalat, 2 Gläser Orangensaft (je 0,2l) 24,90

Joghurt / Quark mit Früchten / Obstsalat / Müsli BIO mit Milch je 4,50

Porridge Bowl

Porridge von feinen Haferflocken und heißer Milch 4,00

wahlweise mit: Chiasamen · Honig · Ahornsirup (vegan) · Agavendicksaft (vegan) · Beerenmus · Banane · Apfel · Feige · Cranberries · Walnüsse · Haselnüsse + je 1,00

Omelette * Rührei * Ei

OmeletteC

mit Zucchini, Tomaten & SchafskäseG 7,50

mit Spinat & SchafskäseG 7,50

mit Pilzen, Lauch, Paprika & ChorizoA,F,8 9,50

mit Avocadoscheiben, RauchlachsD & Koriander 9,50

RühreiC / SpiegeleiC / Ei

- mit Kräutern 4,50

- mit Bacon2,3 / mit Kochschinken2,3 6,50

- mit Bohnen & ChorizoA,F,8 7,50

Gekochtes EiC 2,00

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Suppen (TA im Glas mit Pfand € 2,00)

TomatencremesuppeP mit Creme fraîche und Basilikumpesto	5,50
Französische KartoffelcremesuppeP mit Lauch und ChorizoA,F,8	7,50

Salate (TA im Karton-Becher)

Bauernsalat mit Blattsalaten der Saison serviert mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Oliven, SchafskäseG, Frühlingslauch und KräutervinaigretteQ,	10,90
wahlweise mit Streifen vom RauchlachsD	+3,50

Büffelmozzarella BüffelmozzarellaG serviert an Carpaccio von Tomaten, frischem Basilikum, gestoßenem Pfeffer, crema balsamicoL , PestoH und Olivenöl	11,90
---	-------

Überbackener Ziegenkäse auf Rucola & Beeren mit Honig und Rosmarin gratiniert, serviert auf VollkornbrotA,C,G,H,F,K und Rucolasalat, mit Kirschtomaten und frischen Waldbeeren, gerösteten PinienkernenH und WalnüssenH, mit Feigen-Balsamico-Dressing	14,90
--	-------

Bunter Salat mit Eifeler Hähnchenbrustfilet serviert mit Blattsalaten der Saison, frischem Obst und Sonnenblumen- kernenH, überzogen mit einer Orangen-Chili-VinaigretteQ	14,90
--	-------

Salat mit frischer Kalbsleber bunte Salate der Saison in einer leichten KräutervinaigretteL,Q, serviert mit Kalbsleber, gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Kirschtomaten	16,90
--	-------

Kartoffelmenu (TA in Papiertüte oder Kartonteller)

Hausgebackene Kartoffelecken von frischen Kartoffeln, serviert an Salatbouquet	
-mit hausgemachtem Kräuter-DipG	7,50
-mit gebratenen Champignons in Kräuterrahmsauce	9,50
-mit Rauchlachsscheiben & Kräuter-Dip	10,50

Gemüsereibekuchen 2,3 (hausgemacht) mit Avocadocreame, Rauchlachsscheiben1,2, Rote-Bete-Sauce und Crème FraîcheG an Salatbouquet	14,90
---	-------

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison
entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene
beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche
Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Burger & Sandwiches & Brote (TA in Pergamentpapier)

Strammer Max nach Art des Hauses

LandbrotA,C,G, belegt mit Pancetta und SpiegeleiC, mit BergkäseG gratiniert, serviert mit Salatbouquet 8,90

Sandwich vom frischen LandbrotA,C,G mit kalten Roastbeeftranchen

mit HüttenkäseG, Kresse, Kapern, RemouladensauceC,G und Rote-Bete-Sauce 11,90

Quinoa-Burger- unser Streetfood special (vegetarisch)

Quinoa-Patty (hausgemacht) serviert in einem Gourmet-Burger-Brötchen geschichtet mit Blattsalat, Avocadocreme und angebratenen Kürbistranchen (je Saison), gratiniert mit Camembert, dazu Preiselbeeren und Süßkartoffelpommes 14,90

Burger vom Eifeler LammgehacktenA,C,G,6 verfeinert mit SchafskäseG, getrockneten Tomaten und Oliven6, zwischen frischem

KrustenlandbrotA,C,G, belegt mit frischem Salat, Aubergine, gratiniert mit CamembertG, dazu Kartoffelecken 15,90

Flammkuchen (TA in Papier)

FlammkuchenA,C „Elsass“

gebacken mit SchmandG, KäseC,G, Zwiebeln, Speck2,3 und Lauch 10,90

FlammkuchenA,C „Normandie“ (vegetarisch)

gebacken mit SchmandG, KäseC,G, Zucchini, Kräuter, Paprika und CamembertG 11,90

FlammkuchenA,C „Toskana“G (vegetarisch)

gebacken mit SchmandG, KäseC,G, ZiegenkäseG, Honig, Feigen und Rucola 12,90

FlammkuchenA „Sylt“

gebacken mit SchmandG, KäseG, RauchlachsstreifenD, Frühlingslauch und Kirschtomaten 13,90

FlammkuchenA „españa“

gebacken mit TomatensauceP, ChorizoA,F,8 (span. Paprikawurst), Paprika, geschwärtzten Oliven6, Thymian und roten Zwiebelringen 13,90

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Pasta & Gnocchi (TA in Karton-Schale)

SpaghettiniA,C mit Chili und Olivenöl Knoblauch

serviert mit frischen Kirschtomaten & Grana PadanoC,G

10,90

Gnocchi2,A,G alla rucola Napoli

frische Gnocchi, gefüllt mit RicottaG und Rucola, serviert mit hausgemachtem TomatensugoD und MozzarellawürfelnG

12,90

SpaghettiniA,C mit Pancetta2,3

serviert in einem Lauch-Kirschtomaten-Potpourri mit getrockneten Tomaten, gehobeltem, frischem Grana Padano,G und kross gebratenem italienischem Bauchspeck

13,90

Gnocchi2,A,C,G alla rucola (vegetarisch)

frische Gnocchi, gefüllt mit Ricotta und Rucola, serviert mit PinienkernenH und Kirschtomaten in einer Mascarpone-Ricotta-PestosauceG,H

13,90

Fusilloni al farroA,C (vegetarisch)

vegane Dinkelvollkornnudeln serviert mit Potpourri von frischem Marktgemüse, angeschwenkt in Olivenöl und TomatensauceP, verfeinert mit frischen Kräutern und MozzarellaG

14,90

SpaghettiniA,C mit Hähnchenbrustfiletstreifen

mit gebratenen Filetstreifen von Hähnchenbrust aus der Eifel, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Gemüse der Saison, frischen Kräutern und frischem Chili in einer leichten Weißwein-RahmsauceG

14,90

SpaghettiniA,C mit Kalbsleber

mit Kräutern, Äpfeln und Zwiebeln in einer PortweinsauceL & Salbei

16,90

SpaghettiniA,C serviert mit LachswürfelnD,

Kirschtomaten, Paprika und Zuckerschoten, in einer leichten Safran-Dill-LimonensauceG & Sonnenblumenkernen

16,90

SpaghettiniA,C mit gebratenen GambasN

zubereitet mit Peperoni, Kräutern, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und Rucola, angeschwitzt in Olivenöl und mit frischem Knoblauch und Weißwein verfeinert

17,90

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Fleisch & Fisch

Bayerischer Leberkäse -von der Metzgerei Friedrich auf dem Bonner Talweg-
serviert mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Spiegelei 12,50

Hähnchenbrustfilet gebraten mit Grillgemüse,
Champignons, getrockneten Tomaten und Kartoffelpüree 13,50

Rosa gebratene Roastbeeftranchen^{2,3}
serviert mit rustikalen Bratkartoffeln mit Speck an Salatbouquet und
Rote-Bete-Dressing^L, mit hausgemachter Remouladensauce^{C,D,G,L,3} 15,90

Kalbsleber^P
gebraten mit Apfel- und Zwiebelspalten, verfeinert mit Kirschtomaten
und frischem Salbei in einer Balsamico-Calvados-Jus^L ,
serviert mit Kartoffelpüree^G 19,90

2 Wiener Schnitzel^{A,C,G,M} von der Eifeler Kalbsoberschale
serviert mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat^{P,Q} mit Lauch
und Preiselbeeren 22,90

Rumpsteak (250g Rohgewicht), dryaged aus der Eifel
angebraten mit viel Kräutern, serviert mit Paprika, Zucchini und Tomaten,
Kräuterbutter^G, Kartoffelecken 24,90
wahlweise mit einer Pfefferrahmsauce^G / Champignonrahmsauce^G + 2,00

Lachsfilet^D mit Sonnenblumenkernen-Kräuter-Kruste^G
im Ofen mit Kräutern, Zitrone, Butter^G und Weißwein^L gegart, serviert
mit Tomaten-Paprika-Zucchini-rahmgemüse^G und Kartoffelpüree^G 19,50

Leckeres mit Pfifferlingen

Frische Pfifferlinge & Semmel-Speck-Knödel
Frische Pfifferlinge angebraten mit Speck und Lauch in einer Kräuterrahm-
sauce, serviert mit hausgemachten Semmelknödeln 14,50

Flammkuchen mit Pfifferlingen, Lauch & Salsiccia (ital. Gehackteswurst)
Flammkuchen belegt mit Schmand, Goudakäse, Pfifferlingen mit Lauch
& Salsiccia 14,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison
entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene
beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche
Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im
LA VIE
EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Frische Nudeln & Pfifferlinge & Salsiccia

serviert in einer Rahmsauc mit frischen Pfifferlingen, Salsiccia,
Lauch & Kirschtomaten

15,50

Zum Wein oder einfach so ...

Antipastiplatte vegetarisch

Grillgemüse, Paprika mit Schafskäse gefüllte,
Oliven, getrocknete Tomaten, Kapernäpfel,
Grana Padano, Gorgonzola

klein: 7,50
groß: 10,50

Antipasto misto (für 2 Personen)

Vegetarische Antipasti dazu italienische Salami, Parmaschinken
und Melone, Roastbeef rosa gebraten (kalt),
Tomate-Mozzarella

18,50

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Löffelbiscuit in Amaretto-Espresso, geschichtet mit Mascarpone-Ei-Creme,
und Kakaopulver, dazu frische Beeren

6,50

Waffeln & Kuchen & Eiskarte

Bitte fragen Sie unser Team.

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison
entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene
beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche
Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Kaffee

Espresso9 / Espresso9 macchiatoG	2,50 / 2,80
Espresso9 doppio / Espresso9 doppio macchiatoG	3,90 / 4,20
Caffè9 Crema	2,90
Cappuccino italiano9,G (mit Milchschaum)	3,40
Cappuccino9 mit SahneG	3,70
Latte macchiato9,G	3,90
Latte macchiato9,G mit Sirup	4,30
Café au lait9,G	4,10

Unsere Kaffeespezialitäten gibt es auch koffeinfrei sowie alle Kaffee- und Milchspezialitäten auch mit laktosefreier Milch, Soja- oder Haferdrink.. 0,30

Milch und Schokolade

Heiße oder kalte MilchG	2,50
Heiße MilchG mit Honig	3,20
Schokolade mit MilchschaumA,G,8,11	3,80
Schokolade mit SahneA,G,8,11	4,00
Heiße, weiße Schokolade mit Milchschaum11,G,E345,E341	3,80
Heiße, weiße Schokolade mit Sahne11,G,E345,E341	4,00
Ciocolatta (Schokolade mit Espresso und Sahne)A,G,8,9,11	4,90
Heiße, große Schokolade mit Likör nach Wahl	6,90

Teespezialitäten * Heissgetränke

Schwarztee Darjeeling · Earl Grey Yin Zhen · Ceylon O.P. · Jardin Bleu	3,50
Grüntee Gunpowder · Yasmin	3,50
Weißer Tee Oolong Caramel au Beurre sale · Passion de Fleur	3,50
Kräutertee Menthe Poivrée · Citronelle · Camomille	3,50
Rooibos Cederberg	3,50
Früchtetee Nuit d'été · Provence · Samba	3,50
Tee mit Honig/ Agavensirup	4,30
frischer hausgemachter Pfefferminztee/ Ingwertee	4,00
Hausgemachter Gesundheitstee (mit Salbei, Thymian, Rosmarin, Chili, Zitrone, Limette, Orange, Minze und Honig)	5,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Hausgemachter Muntertee (mit Ingwer, Apfelspalten, Waldbeeren, Zitrone, Limette, Orange, Minze und Honig)	5,50
Hausgemachter Chai Latte (mit schwarzem Tee, Zimtsirup und Milchschaum)	4,20
Heiße Zitrone	3,90
Heiße Zitrone mit Honig/ Agavensirup	4,70
Grog (heißes Wasser mit Rum oder Brandy und Zitrone)	4,90
Glühwein vom Winzer (rot oder weiß) mit Mandeln, Rosinen, Zimt und Orangen · saisonal ·	5,00

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Mineralwasser	0,3 l / 2,80
Vöslauer Sprudel / ohne	0,25 l Flasche / 2,90
Vöslauer Sprudel / ohne	0,75 l Flasche / 6,90
Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker	1,9, 11, 12 0,2 l Flasche / 2,90
Bluna Orange / Bluna Zitrone	1,3, 9 0,2 l Flasche / 2,90
Bluna Mix Cola Orange	1,3, 9 0,2 l Flasche / 2,90
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	10 0,2 l Flasche / 3,50
Ginger Ale / Ginger b.1 (ingwerscharf) / Wild Berry	0,2 l Flasche / 3,50
Proviant Limonade BIO - allergenfrei Kirsche-Granatapfel / Maracuja-Orange / Zitrone	0,33 l Flasche / 3,60
Malzbier (Vitamalz)	1 0,33 l Flasche / 3,50

Säfte * Nektar

Orangensaft / Johannisbeersaft	0,2 l Flasche / 3,60
Apfelsaft / Grapefruitsaft / Maracujanektar / Rhabarbernektar / Kirschnektar / Bananennektar / Kiba	0,3 l 3,80
Tomatensaft	0,2 l Flasche / 3,80
Saftschorle klein (nach Wunsch)	0,3 l / 3,50
Saftschorle groß (nach Wunsch)	0,5 l / 4,90
Orangensaft -frisch gepresst-	0,2 l / 4,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im
LA VIE
EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Alkoholfreie Cocktails * Limonaden

Minze-Limetten-Limonade

(Limette, frische Minze, Holunderblütensirup und Lemon Squash, gemixt mit Mineralwasser oder Leitungswasser) 5,50

Beerenlimonade

(frische Beerenvariation mit Lemon Squash und Johannisbeersirup, gemixt mit Mineralwasser oder Leitungswasser) 5,50

Ingwer-Orangen-Limonade

(Ingwer, Thymian, Orangenscheibe, Maracujasirup, gemixt mit Mineralwasser oder Leitungswasser) 5,50

Hugo - Virgin (ohne Alkohol)

(Limette, Minze, Holunderblütensirup und Ginger Ale) 5,50

Biere

Sion Kölsch, frisch vom Fass 0,3 l / 2,90

Krombacher Pils, frisch vom Fass 0,3 l / 2,90
Krombacher Pils (alkoholfrei) 0,33 l Flasche / 3,20

Radler (Pils mit Sprite) / Alster (Kölsch mit Fanta 1,3)
Kölsch Cola 1,9, 11, 12 / Schuss (Kölsch mit Malzbier) 0,3 l / 2,90

Krombacher Hefeweizen hell vom Fass 0,3 l / 3,50
oder 0,5 l / 4,80

Krombacher Hefeweizen (alkoholfrei) Flasche 0,5 l / 4,80
Krombacher Hefeweizen dunkel Flasche 0,5 l / 4,80
Kristallweizen Flasche 0,5 l / 4,80

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

„Weine“

Hauswein rot / weiß
Hauswein - Schorle

Glas 0,2 l / 5,80
Glas 0,2 l / 4,90

Weissweine

Glas 0,15l / Flasche 0,75l

„Wolke 7“ Tattoo-Edition Grauburgunder QBA Weingut Büchin - Deutschland/ Baden

Goldgelbe Farbe im Glas. Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Lang anhaltend mit geschmeidigem Abgang.

5,90 / 25,00

„Wolke 7“ Tattoo-Edition Weissburgunder QBA Weingut Büchin - Deutschland/ Baden

Dieser Wein zeigt sich im Glas sandfarben mit goldenen Reflexen. Sein Bouquet hat Impressionen von zarten Mirabellenaromen, begleitet von einem Kastanienduft. Er ist saftig, Gaumen mit Noten von Mirabellen und reifen Äpfeln, die Säure ist gut ausbalanciert. Himmlisch!

5,90 / 25,00

Urgestein Riesling QBA trocken, Edition MM Weingut Markus Molitor - Deutschland/ Mosel

Frisch, leicht, feinfruchtig. Aromen von frischen Äpfeln, Limonen und einem Hauch Minze, aber mit der Mineralität und Ausgewogenheit, die das Können eines Spitzenwinzers demonstriert! Wahnsinnsqualität zu provokant günstigem Preis.

6,30 / 29,00

Geils Chardonnay Gutswein Weingut Geil's - Deutschland/ Rheinhessen

Lang, verspielt und lebenslustig leicht. Das Traubenaroma prägt den Wein, das Holzaroma gibt ihm unauffällig eine zarte Umrahmung. Erfrischend, erinnernd an reife Zitrusfrüchte. Vergoren im traditionellen, großen Holzfass.

6,30 / 29,00

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

**Touraine Sauvignon Blanc Mabel de la Roche AOC D
amontaine Paul Buisse - Frankreich/ Touraine**

Strohgelb mit grünen Noten in der Farbe. Am Gaumen sehr delikats und fruchtig mit Aromen nach Ginsterblüten und weißem Pfirsich. Komplex, sehr lebendig und frisch durch die präsenle Säure.

5,60 / 23,00

RoséweineL

Glas 0,15l / Flasche 0,75l

Lorcher Rosé trocken

Weingut Wurm - Deutschland/ Rheingau

„Holla, die Lorch-Fee, was für ein Rosé.“

Ein beeriger Fruchtkorb, mit Süße und Salzigkeit an den richtigen Gaumenstellen, wunderbar druckvoll und sich leicht zurücknehmend im Abgang.

5,60 / 23,00

Bodegas Nekeas Rosado Bodegas

Nekeas - Spanien/ Navarra

Reichlich Himbeer- und Kirschfrucht gepaart mit unerwarteter Mineralität und Frische. Der Rosé hat genau den richtigen Körperreichtum, mit großartigem Beerengeschmack, der beim Abgang noch lange verweilt.

5,60 / 23,00

RotweineL

Glas 0,15l / Flasche 0,75l

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Casa vinicola Bennati - Italien/ Veneto

Tiefrote Farbe, in der Nase fasziniert ein komplexes Aromenspektrum. Es dominiert der reife Beerenduft, Anklänge an Pflaumen und Tabak folgen auf dem FuÙe. Leicht und fruchtig am Gaumen.

5,60 / 23,00

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im
LA VIE
EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Primitivo Salento IGT –

BIO Vinuva Vines - Italien/ Sizilien Sattes

Braunrot mit schwarzem Kern im Glas. Die Nase betörende tiefgründige Beerenaromen, schwarze Kirschen und reife Pflaumen.

Am Gaumen dicht füllig und herrlich saftig, Noten von Lebkuchen, dazu weiche und cremige Tannine. Ihren Namen erhielt die Rebsorte von Wandermönchen, die mit dem Namen keine „Anspruchlosigkeit“ ausdrücken wollten, sondern daß die Traube sehr früh reift. (lat. primitivus)

5,60 / 23,00

Verema Joven Tempranillo D.O.

Rioja Bodega Verema - Spanien/ Rioja

Intensive Nase nach reifen roten Beeren, mit feinen Röstaromen und leichter Kakaonote. Am Gaumen gut strukturiert, intensiv fruchtige Anklänge nach Kirschen und Brombeeren, feine Schokoladen- und Würznoten im Abgang.

5,60 / 23,00

Château du Grand Caumont Corbières

Château du Grand Caumont - Frankreich/ Corbières

Tiefes Blau-Rot. Er beeindruckt mit herrlichen Noten reifer Kirschen, Brombeeren und Veilchen, einem samtigen Tanningerüst und einem wunderbaren langen Nachhall.

6,50 / 29,50

Sekt * CrémantL

Prosecco Spumante extra dry
(Sacchetto-Venetien)

Glas 0,1 | 4,90 /
Flasche 0,75 | 29,00

Blanquette de Limoux brut AOP

Flasche 0,75 | 39,00

Crémant de Limoux rosé

Flasche 0,75 | 39,00

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Specials

Longdrinks

servieren wir auf Wunsch mit der Spirituose Ihrer Wahl

Aperol Spritz

(Prosecco mit Aperol 1,2,10,L und Mineralwasser)

6,90

Hugo

(Prosecco mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Soda)

6,90

Lillet Berry

(Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry)

6,90

Tocco Rosso

(Prosecco mit Campari 1,7 und Holunderblütensirup)

7,50

Unsere Juli – Specials (ab 16.00 Uhr)

Limoncello Lemon Spritz

(Limoncello, Bitter Lemon, Limette)

6,90

Limoncello Spritz

(Limoncello, Mineralwasser, Prosecco)

6,90

Moha's Pink Gin-Cocktail

(Pink Gin, Himbeersirup, Lemon squash, Toni Water, Himbeeren, Thymian & Orangenscheibe)

7,50

Irmis Gin-Cocktail

(Gin, Ginger b., Maracujanektar, frische Limette, Rohrzucker & crushed ice)

8,50

Erdbeer-Margarita

(Erdbeeren, Mezcal, Erdbeersirup und Zitronensaft)

8,50

Mango-Margarita

(Mango, Mezcal, Peachlikör, Midori Melonenlikör, Maracujasirup und Zitronensaft)

8,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Dennoch können Sie Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.