

Willkommen im
LA VIE
EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

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

**Montag – Donnerstag: 10.00-22.00 . Freitag & Samstag: 9.00-23.00
Sonntag / Feiertag: 10.00-18.00**

∞

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.

Aktuell arbeiten wir an unserem Weihnachtsangeboten
unter Berücksichtigung besonderer Hygiene- und Abstandsregeln.

**Alle Neuigkeiten, unsere aktuellen Angebote
und unsere Speisen- und Getränkeauswahl finden Sie unter:
www.bonngout.com**

Folgen Sie uns gern auf Instagram: [lavieest_bonngout](https://www.instagram.com/lavieest_bonngout)

∞

Unsere Speisen- und Getränkeauswahl
können Sie auf Nachfrage auch in Papierform erhalten,
welche nach Gebrauch entweder desinfiziert oder nachhaltig entsorgt werden.

Wir empfehlen das Registrieren durch unser digitales Angebot als QR-Code,
welcher auf den Tischen zu sehen sind.

Diese Daten sind auf einem externen Konto für 3 Wochen gespeichert
und sind bei der Firma 2FDZ sicher abgelegt.

Nach dem Check in über diesen QR Code gelangen Sie über einen Link auf unsere
website und unsere aktuelle Menükarte.

Zu unserer obersten Priorität zählen 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.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür benötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Frühstück (Mo – Do: 10.00 – 13.00 / Fr & Sa 9.00 – 13.00 / So: 10.00-14.00)

Kleines Frühstück „LA VIE EST bonngout“

Brötchen, Körnerbrot, Butter, Salami, Gouda, Marmelade 6,00

Kleines Frühstück „PARIS“

Briochebrötchen, Croissant, Butter, Orangenmarmelade 6,00

Frühstück „Mediterran“

Ciabattabrot, Olivenciabatta, Butter, Parmaschinken
an Melonenschiffchen, ital. Wurst- und Käseauswahl, Tomaten-
Mozzarella, eingelegtes Gemüse, frisches Obst 11,90

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

Brötchenauswahl, Körnerbrot, Croissant, Briochebrötchen, Butter,
Wurst, Käse, Rührei, Rauchlachs mit Meerrettich, Müsli, Joghurt,
Hüttenkäse, Marmelade, Honig, Obstsalat,
2 Gläser Orangensaft (je 0,1l) 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 ·
Gojabeeren · Kokosflocken + je 1,00

Omelette * Rührei * Ei

Omelette

mit Zucchini, Tomaten & Schafskäse 7,50
mit Spinat, Kirschtomaten, Schafskäse & Sonnenblumenkernen 8,50
mit Pilzen, Lauch, Paprika & Chorizo 9,50
mit Avocadoscheiben, Rauchlachs & Koriander 9,50

Rührei / Spiegelei / Ei

- mit Kräutern 4,50
- mit Bacon / mit Kochschinken 6,50
Gekochtes Ei 2,00

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beätigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Suppen

Bowl Tomatencremesuppe Creme fraîche Basilikumpesto	6,00
Kürbis-Ingwer-Orangen-Cremesuppe geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Scampi	6,00
Bowl Kartoffelcremesuppe Lauch Chorizo	7,00

SPECIAL am Freitag: Shakshuka in der Pfanne

Jeden Freitag hausgemachtes Shakshuka (israelisches Nationalfrühstück): Tomaten Paprika Zwiebeln Cumin Knoblauch pochiertes Ei viel LIEBE in der Pfanne geschmort hausgebackenem Fladenbrot	8,90
---	------

Salate

Bauernsalat | Blattsalaten der Saison

Kirschtomaten Gurken Paprika Oliven Schafskäse Frühlingslauch Kräutervinaigrette	10,90
wahlweise mit Streifen vom Rauchlachs	+4,00

Burrata an karamellisierten Kürbistranchen | Pancetta

Croutons vom Landbrot gestoßenem Pfeffer Kürbiskernöl crema balsamico gerösteten Kürbiskernen Rucola	12,00
---	-------

Überbackener Ziegenkäse | Vollkornbrot | Rucola & Beeren

Honig Rosmarin gratiniert Kirschtomaten frischen Waldbeeren gerösteten Pinienkernen Walnüssen Feigen-Balsamico-Dressing	14,90
--	-------

Bunter Salat | Eifeler Hähnchenbrustfilet

Blattsalaten der Saison frischem Obst Sonnenblumenkernen Orangen-Chili-Vinaigrette	14,90
---	-------

Knallbunter Herbstsalat | Kürbisspalten | Ofen-Minikarotten | Kernenmix | Orangen-Granatapfel-Dressing

Blattsalate mit warmen Kürbisspalten Radieschen Ofen-Möhrrchen Kernen-Mix Schafskäse Koriander Brunnenkresse Walnüssen Orangen-Chili-Dressing Granatapfelkernen	15,90
---	-------

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beätigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Bunter Salat | frischer Kalbsleber

bunte Salate der Saison | Kräutervinaigrette | Kalbsleber | gebratene Heimatäpfel | Zwiebeln | Kirschtomaten | Salbei 16,90

Kartoffeln | Reibekuchen | Vegetarisches

Hausgebackene Kartoffelecken von Heimat-Kartoffeln | Salatbouquet

-mit hausgemachtem Kräuter-Dip 7,50
-mit gebratenen Champignons in Kräuterrahmsauce 9,50
-mit Rauchlachsscheiben & Kräuter-Dip 10,50

Gemüsereibekuchen (hausgemacht) | Salatbouquet

-mit Champignons in Kräuterrahmsauce 12,90
-mit Avocado-creme | Rauchlachsscheiben | Rote-Bete-Sauce 14,90

Ofenkäse Saint Albray L'original

Beeren | frischen Feigen | Walnüssen | Preiselbeeren | gebackenes Kräuter-Baguette und Olivenöl 12,90

Fetakäse aus dem Ofen

Kirschtomaten | Kartoffelwürfeln | Zwiebeln | Knoblauch | Oregano | Thymian | Rosmarin | Olivenöl | geröstete Sonnenblumenkerne 12,90

Kartoffel-Blumenkohl-Ziegenkäse-Gratin

lila und weißen Kartoffeln | Blumenkohl | Sonnenblumenkerne | Béchamelsauce | Ziegenkäse | Thymian 12,90

Warmes Carpaccio von blauen, französischen Trüffelkartoffeln

gratniert mit Ziegenkäse | Gewürzhonig | Feigen | Thymian | Trauben 12,90

Brot | Burger

Strammer Max nach Art des Hauses

Landbrot | Pancetta | gratiniert mit Spiegelei & Bergkäse | Salatbouquet 9,90

Quinoa-Burger- unser Streetfood special (vegetarisch)

Quinoa-Patty | Burger | Blattsalat | Avocado-creme | Kürbistranchen | gratiniert mit Camembert | Preiselbeeren | Süßkartoffelpommes 14,90

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Eifeler Lammburger

Lammpatty | Schafskäse | getrockneten Tomaten | Oliven |
zwischen frischem Krustenlandbrot | knackiger Salat | gratiniert
mit Aubergine & Camembert |Kartoffelecken 15,90

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsass“

Schmand | Goudakäse | Zwiebeln | Speck | Lauch 10,90

Flammkuchen „alla puttanesca“

Tomatensauce | Goudakäse | Sardellen | Zwiebeln | Kapern |
geschwärzten Oliven | Kräutern 12,90

Flammkuchen „Toskana“ (vegetarisch)

Schmand | Goudakäse | Ziegenkäse | Honig | Feigen | Rucola 12,90

Flammkuchen „Sylt“

Schmand | Goudakäse | Rauchlachsstreifen | Frühlingslauch |
Kirschtomaten 13,90

Flammkuchen „españa“

Tomatensauce | Goudakäse | Chorizo (span. Paprikawurst) |
Paprika | geschwärzten Oliven | Thymian | roten Zwiebelringen 13,90

Pasta | Gnocchi

Spaghettini | Chili | Olivenöl | Knoblauch

Kirschtomaten | Grana Padano 10,90

Spaghettini | Pancetta | Pilzen | Ricotta

Champignon-Potpourri | Tomaten-Ricotta-Sugo | gehobeltem Grana
Padano | kross gebratenem italienischem Bauchspeck 13,90

Gnocchi alla rucola (vegetarisch)

frische Ricotta-Rucola Gnocchi | Pinienkerne | Kirschtomaten |
Mascarpone-Ricotta-Pestosauce 13,90

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beätigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Spaghettini alla puttanesca

Sardellen | Knoblauch | Peperoncini | hausgemachtes Tomatensugo | geschwärzten Oliven | Kapern | Zwiebeln 13,90

Fusilloni al farro (vegetarisch)

vegane Dinkelvollkornnudeln | Potpourri von frischem Marktgemüse | Olivenöl | Tomatensauce | frischen Kräuter | Mozzarella 14,90

Spaghettini | Eifeler Hähnchenbrustfiletstreifen

Kirschtomaten | getrockneten Tomaten | Gemüse der Saison | frischen Kräutern | Chili | leichten Weißwein-Rahmsauce 14,90

Pappardelle | Kalbsleberragout

Kräuter | Äpfeln | Zwiebeln | Frühlingsslauch | Portweinsauce | Salbei 16,90

Pappardelle | Lachswürfel

Kirschtomaten | Paprika | Zuckerschote | Safran-Dill-Limonensauce | Sonnenblumenkernen 16,90

Spaghettini | gebratene Gambas

Peperoni | Kräutern | Kirschtomaten | getrockneten Tomaten | Rucola | Olivenöl | frischer Knoblauch | Weißwein 17,90

Fleisch | Fisch

Hähnchenbrustfilet | italienisches Rahmgemüse,

Champignons | Paprika | Tomaten | getrockneten Tomaten | Zucchini | Kartoffelpüree 14,50

Eifeler-Lammhackbällchen-Topf

Schafskäse | getrockneten Tomaten | geschwärzte Oliven | frische Kräuter | Tomaten-Sugo mit Schafskäse | Rosmarinkartoffeln 14,90

Rosa gebratene Roastbeeftranchen

rustikale Bratkartoffeln | Speck | Salatbouquet | Rote-Bete-Dressing | hausgemachter Remouladensauce 15,90

Bœuf bourguignon vom Eifeler Schaufelstück

Würfel vom Rinderbraten in französischem Rotwein | Lorbeer | Tomatenmark | Schalotten | Karotten | Pilzen | cremiger Polenta 16,90

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.

Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.

Vor allem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.

Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.

Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.

Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Rindsroulade vom Eifeler Rind Karotten Sellerie Speck saurer Gurke Zwiebeln Kürbis-Apfel- Mangold-Gemüse hausgemachten Semmel-Speck-Knödel	17,90
Kalbsleber Heimatapfel Portwein-Calvados-Jus Zwiebelspalten Frühlingslauch Kirschtomaten Salbei Kartoffelpüree	19,90
2 Wiener Schnitzel von der Eifeler Kalbsoberschale lauwarmer Kartoffel-Lauch-Gurkensalat Lauch Preiselbeeren	23,90
Rumpsteak (250g Rohgewicht), dryaged aus der Eifel Kräuter Paprika Zucchini Tomaten Kräuterbutter Kartoffelecken <u>wahlweise</u> Pfefferrahmsauce Champignonrahmsauce	24,90 + 2,00
Gebratener Pulpo ganz viel Kräuter Zitrone lauwarmes Tomaten-Mangold-Kürbis-Gemüse getrüffeltes Kartoffelpüree roten Paprika-Rahmsauce	18,50
Ofen-Lachsfilet Sonnenblumenkernen-Kräuter-Kruste Kräutern Zitrone Butter Weißwein Tomaten-Paprika-Zucchini- rahmgemüse Kartoffelpüree	19,50

Lecker im Herbst

Muscheln | Kürbis

Sellerie-Kartoffel-Püree Kürbisspalten frittiertes Pancetta Rucola Kürbiskerne rote Paprika-Rahmsauce	11,90
Flammkuchen „Herbstzauber“ Schmand Goudakäse Kürbisscheiben Pilze Thymian Kürbiskernen	12,90
Panzerotti porcini (Ricotta Steinpilz) Mangold-Kürbis-Pilzragout Kürbiskerne Butter-Weißweinsud	14,90

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im
LA VIE
EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Frische Pasta Miesmuscheln hausgemachtes Tomatensugo Knoblauch frischen Kräutern	14,90
1 kg Miesmuscheln Weißweinsud Sud mit Wurzelgemüse Knoblauch Zwiebeln Chili Kräutern Lorbeer Piment Weißwein geröstetem Kräuter-Olivenöl-Baguette	14,90

Zum Wein oder einfach so ...

Antipastiplatte vegetarisch Grillgemüse Paprika mit Schafskäse gefüllt Oliven getrocknete Tomaten Kapernäpfel Grana Padano Gorgonzola	klein: 7,50 groß: 10,50
Antipasto misto (für 2 Personen) Vegetarische Antipasti dazu italienische Salami Parmaschinken Melone Roastbeef rosa gebraten (kalt) Tomate-Mozzarella	18,50

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu Löffelbisquit Amaretto-Espresso Mascarpone-Ei-Crem Kakaopulver frische Beeren	6,50
Apfelküchlein vom Heimatapfel im Bierteig ausgebackene Apfelringe Eiscreme Honig-Creme Fraiche	7,50

Waffeln | Kuchen | Eiskarte

Bitte fragen Sie unser Team.

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Kaffee

Espresso / Espresso macchiato	2,50 / 2,80
Espresso doppio / Espresso doppio macchiato	3,90 / 4,20
Caffè Crema	2,90
Cappuccino italiano (mit Milchschaum)	3,40
Cappuccino mit Sahne	3,70
Latte macchiato	3,90
Latte macchiato, mit Sirup	4,30
Café au lait	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 Milch	2,50
Heiße Milch mit Honig	3,20
Schokolade mit Milchschaum	3,80
Schokolade mit Sahne	4,00
Heiße, weiße Schokolade mit Milchschaum	3,80
Heiße, weiße Schokolade mit Sahne	4,00
Cioccolatta (Schokolade mit Espresso und Sahne)	4,90
Heiße, große Schokolade mit Likör nach Wahl	6,90

Teespezialitäten * Heissgetränke

Schwarztee Darjeeling · Earl Grey Yin Zhen · Ceylon O.P.	3,50
Grüntee Gunpowder · Yasmin	3,50
Weißer Tee Oolong Caramel au Beurre sale · Passion de Fleur	3,50
Kräutertee Menthe Poivrée · Camomille	3,50
Rooibos Cederberg	3,50
Früchtetee Nuit d'été	3,50
Tee mit Honig / Agavensirup	4,30
frischer hausgemachter Pfefferminztee / Ingwertee	4,00
Hausgemachter Gesundheitste (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.

Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.

Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.

Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.

Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.

Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

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
GlühweinL 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 1,9/ Afri Cola ohne Zucker 1,9,11,12	0,2 l Flasche / 2,90
Bluna Orange 1,3/ Bluna Zitrone 1,3,9/	
Bluna Mix Cola Orange 1,3,9	0,2 l Flasche / 2,90
Schweppes Bitter Lemon 10/ Tonic Water 10/	
Ginger Ale 1 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.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern
an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

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) 5,90

Beerenlimonade

(frische Beerenvariation mit Lemon Squash und Johannisbeersirup, gemixt mit Mineralwasser oder Leitungswasser) 5,90

Ingwer-Orangen-Limonade

(Ingwer, Thymian, Orangenscheibe, Maracujasirup, gemixt mit Mineralwasser oder Leitungswasser) 5,90

Hugo - Virgin (ohne Alkohol)

(Limette, Minze, Holunderblütensirup und Ginger Ale) 5,90

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.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

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.

6,50 / 29,50

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.

6,50 / 29,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

**Touraine Sauvignon Blanc Mabel de la Roche AOC D
aonaine 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.

6,50 / 29,50

Roséweine

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.

6,50 / 29,50

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.

6,50 / 29,50

Rotweine

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.

6,50 / 29,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet. Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella. Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert. Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können. Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten. Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat. Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

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)

5,90 / 25,00

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.

5,90 / 25,00

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 * Crémant

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.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.

Willkommen im

LA VIE

EST
Bonngout

BONNGOÛT * CAFÉ * RESTAURANT

Longdrinks | Spritz

Longdrinks servieren wir auf Wunsch mit der Spirituose Ihrer Wahl

Aperol Spritz

(Prosecco mit Aperol und Mineralwasser)

6,90

Hugo

(Prosecco mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Soda)

6,90

Lillet Berry

(Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry)

6,90

Limoncello Lemon Spritz

(Limoncello, Bitter Lemon, Limette)

6,90

Limoncello Spritz

(Limoncello, Mineralwasser, Prosecco)

6,90

Tocco Rosso

(Prosecco mit Campari und Holunderblütensirup)

7,50

Cocktail-Specials im Herbst (ab 16.00 Uhr)

Lillet Winter Thyme

(Lillet blanc, Birnenektar, Tonic Water, Zimtsirup, Zitronensaft, Thymian, Birne, Zimt)

6,90

Moha's Pink Gin-Cocktail

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

7,50

Irmis Gin-Cocktail

(Gin, Ginger b., Maracujanektar, frische Limette, Rohrzucker)

8,50

Mexican Mule

(Tequila, Ginger Ale, Limette)

8,50

Guadalajara Mule

(Tequila, Kaffeeликör, Zuckersirup, Lemon squash, Ginger b.)

8,50

Moscow Mule

(Absolut Vodka, Limette, Schweppes Ginger b, Gurke)

8,50

Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen und der Saison entsprechenden Zutaten zubereitet.
Wir dürfen mit Lieferanten zusammen arbeiten wie Lapinchen und deli team, Valentin Schmitt, Baum & Pasta Sassella.
Vorallem unsere Fleischlieferanten arbeiten nachhaltig. Somit werden restliche Brote von regionalen Bäckern an die Tiere auf eigenen Weiden verfüttert. Dafür beötigen wir kein Siegel, sondern Wissen, wie Landwirtschaft funktioniert.
Danke an alle, die dafür arbeiten, dass wir so eine Qualität anbieten können.
Unsere Speisen können dennoch Allergene beinhalten.
Wir verzichten bei der Zubereitung auf zusätzliche Geschmacksverstärker wie Glutamat.
Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen ist an der Theke hinterlegt.