

Bonvivant

Dinner

Do. - So. / 18:00 – 23:00

*Speisekarte ebenfalls mit Allergen-Verzeichnis erhältlich.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer*

Bonvivant

Sauerteigbrot von Brot ist Gold
5,50

Fette neue Kartoffeln
5,50

Johannes' Kirschen aus Wermelskirchen (Gazpacho)
Schwarzer Knoblauch / Gurke
5,-

Weißkohl vom Demeterhof Landgarten
Mangold / Kräuterseitling / Minze / Tomatenvinaigrette
10,50

Mairüben vom Demeterhof Landgarten
Shiitake / Koriander / Klatschmohn
10,50

Geräucherter Büffelmozzarella von Paollela
Tomate / Lauch / Szechuan Pfeffer
14,-

Junges Frühlingsgemüse vom Hof Land&Scheune
Limonenseitling / Fette Henne / Risotto
14,-

Deep Purple Möhren von Nordseegemüse Demeter
Koriander / Schafsjoghurt / Süßkartoffel / Quitte / Quinoa
16,-

Blumenkohl vom Hof Land&Scheune
Brezel / Béarnaise / Braune Butter / Basilikum
17,50

Beeren vom Demeterhof Weggun
Holunderblütensorbet / Süßdolde
10,-

Bonvivant

Aperitivo Hours

Chinotto Spritz

Chinotto / Cava / Soda

9,-

Americano

Campari / Roter Wermut / Soda

9,-

Sbagliato

Campari / Roter Wermut / Cava

9,-

Palömchen

Tequila / Kümmel / Grapefruit / Salz

9,-

Mango Bier auf Eis

330ml _ 5,-

Alkoholfrei

Applelada

Apfel / Kokos / Mandel

8,-

Earl Grey Eistee

300ml _ 5,-

Spirulina Limonade

300ml _ 5,-

Kefir

300ml _ 5,-

Vöslauer Still / Prickelnd

200ml _ 3,-

750ml _ 6,50

Diverse Säfte / Schorlen

300ml _ 3,-

Bier 300ml _ 4,-

Carlsberg Pils

Duckstein Rotblond Original

Grimbergen Blanche

Grimbergen Double

Bonvivant

Signature Cocktails _ 12,-

Sapphire 81

Gin / Grapefruit / Spirulina / Cava

Bloody Thomas

Tequila / Rosa Pfeffer / Limette / Agave / Rote Beete

Almost Cosmo

Vodka / Zitrone / Cranberry / Agave / Erdbeere / Minze

Laloba

Bacardi Carta Blanca / Haselnuss / Salbei / Bier / Honig / Limette

Swedish Mule

Vodka / Geräucherter Pfeffer / Gurke / Limette / Ingwer / Estragon

Lipstick

Rye / Hibiskus / Portwein / Limette / Rose / Mandel

Camomille Daiquiri

Weißer Rum / Scotch / Kamille / Zitrone / Honig

Herr Ribbeck

Bourbon / Birne / Scotch / Limette / Agave

Waldspaziergang

Weißer Rum / Himbeere / Fichtennadel / Limette / Honig

Marmelada

Dunkler Rum / Rhum Agricole / Baijiu / Quitte / Kokos / Honig / Kürbiskern

PBC

Pisco / Marashino / Salmiak / Limette / Agave

(Für Cocktail-Klassiker & Longdrinks einfach mal die Gastgeber fragen.)

Bonvivant

Weine

Weiß_

Max Pfannebecker, Rheinhessen BIO – 2018 Weißburgunder

125ml _ 7,- // 750ml _ 32,-

saftig – reifes Steinobst – feiner Schmelz

Peter Jakob Kühn, Rheingau DEMETER – 2018 Riesling „Jacobus“

125ml _ 9,50 // 750ml _ 47,-

zitrusfrisch – mineralisch – geradlinig

La Croix Belle, Côtes du Thongue – 2018 Chardonnay

125ml _ 8,- // 750ml _ 44,-

cremig – körperreich – verführerisch

Rosé_

Les Prunes, Celler del Roure - 2018 Blanc De Mandó

125ml _ 8,50 // 750ml _ 45,-

elegant – hellrote Beerenfrucht – hauch Zitrus – balancierte Mineralität

Rot_

Max Pfannebecker, Rheinhessen BIO – 2017 Fass 23

125ml _ 7,- // 750ml _ 32,-

frisch – fruchtig – würzig – feiner Holzfassausbau

Santa Duc, Côte du Rhône DEMETER – 2018 „Les Quarte Terres“

125ml _ 8,50 // 750ml _ 38,-

mediterran kraftvoll – sanfte Tannine

Josep & Vincens Puiggròs – 2017 EXEDRA

125ml _ 9,- // 750ml _ 45,-

kühle Frucht – hauch Minze – Schattenmorelle – angenehme Schwere

Bubbles_

Perrier-Jouët Grand Brut

125ml _ 12,- // 750ml _ 70,-

Perrier-Jouët Blason Rosé

125ml _ 18,- // 750ml _ 100,-

Francesco Drusian - Prosecco Valdobbiadene DOCG

125ml _ 7,- // 750ml _ 38,-

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bonvivant

- English -

Dinner

Thu. - Sun. / 18:00 – 23:00

All prices include VAT and are in €

Bonvivant

**Sourdough Bread from
»Brot ist Gold«
5,50**

**Fat New Potatoes
5,50**

**Johannes' Cherries from Wermelskirchen (Gazpacho)
Black Garlic / Cucumber
5,-**

**White Cabbage from Demeterhof Landgarten
Chard / King Oyster Mushroom / Mint / Tomato Vinaigrette
10,50**

**May Turnip from Demeterhof Landgarten
Shiitake / Coriander / Corn Poppy
10,50**

**Smoked Buffalo Mozzarella from Paollela
Tomato / Leek / Szechuan Pepper
14,-**

**Young Spring Vegetables from Hof Land&Scheune
Golden Oyster Mushroom / Sedum Leaves / Risotto
14,-**

**Deep Purple Möhren von Nordseegemüse Demeter
Coriander / Sheep Yogurt / Sweet Potato / Qince / Quinoa
16,-**

**Cauliflower from Hof Land&Scheune
Pretzel / Béarnaise / Brown Butter / Basil
17,50**

**Berries from Demeterhof Weggun
Elderflower Sorbet / Sweet Cicely
10,-**

Menu is also available with notes for allergenes and additives.

Bonvivant

Aperitivo Hours

Chinotto Spritz

Chinotto / Cava / Soda

9,-

Americano

Campari / Red Vermouth / Soda

9,-

Sbagliato

Campari / Red Vermouth / Cava

9,-

Palömchen

Tequila / Cummin / Grapefruit / Salt

9,-

Mango Beer, on the rocks

330ml _ 5,-

Non-alcoholic

Appelada

Apple / Coconut / Almond

8,-

Earl Grey Ice Tee

300ml _ 5,-

Spirulina Lemonade

300ml _ 5,-

Kefir

300ml _ 5,-

Vöslauer Still / Sparkling

200ml _ 3,-

750ml _ 6,50

Juice / Spritzer

300ml _ 3,-

Beer 300ml _ 4,-

Carlsberg Pils

Duckstein Rotblond Original

Grimbergen Blanche

Grimbergen Double

Bonvivant

Signature Cocktails _ 12,-

Sapphire 81

Gin / Grapefruit / Spirulina / Cava

Bloody Thomas

Tequila / Pink Pepper / Lime / Agave / Beetroot

Almost Cosmo

Vodka / Lemon / Cranberry / Agave / Strawberry / Mint

Laloba

White Rum / Hazelnut / Sage / Beer / Honey / Lime

Swedish Mule

Vodka / Smoked Pepper / Cucumber / Lime / Ginger / Estragon

Lipstick

Rye / Hibiscus / Port / Lime / Rose / Almond

Camomille Daiquiri

White Rum / Scotch / Camomille / Lemon / Honey

Herr Ribbeck

Speckbirne / Bourbon / Lime / Agave / Scotch / Zitronenverbene

Waldspaziergang

Forests' Raspberry / White Rum / Lime / Honey / Spruce

Marmelada

Dark Rum / Rhum Agricole / Baijiu / Quince / Coconut / Honey /
Pumpkinseed

PBC

Pisco / Maraschino / Salmiak / Lime / Agave

(Please contact us for classics and Longdrinks, we are happy to help.)

Bonvivant

Wine

White_

Max Pfannebecker, Rheinhessen BIO – 2018 Pinot blanc

125ml _ 7,- // 750ml _ 32,-

juicy – ripe stone fruit – fine enamel

Peter Jakob Kühn, Rheingau DEMETER – 2018 Riesling „Jacobus“

125ml _ 9,50 // 750ml _ 47,-

citrus freshness – mineral – linear

La Croix Belle, Côtes du Thongue – 2018 Chardonnay

125ml _ 8,- // 750ml _ 44,-

creamy – full-bodied – seductive

Rosé_

Les Prunes, Celler del Roure - 2018 Blanc De Mandó

125ml _ 8,50 // 750ml _ 45,-

elegant – light red berries – hint of citrus – balanced minerality

Red_

Max Pfannebecker, Rheinhessen BIO – 2017 Fass 23

125ml _ 7,- // 750ml _ 32,-

fresh – fruity – aromatic – subtle wood barrels

Santa Duc, Côte du Rhône DEMETER – 2018 „Les Quarte Terres“

125ml _ 8,50 // 750ml _ 38,-

mediterranean vibrant – smooth tannins

Josep & Vincens Puiggròs – 2017 EXEDRA

125ml _ 9,- // 750ml _ 45,-

cooling fruits - hint of mint - morello cherry - soothing heavyness

Bubbles_

Perrier-Jouët Grand Brut

125ml _ 12,- // 750ml _ 70,-

Perrier-Jouët Blason Rosé

125ml _ 18,- // 750ml _ 100,-

Francesco Drusian - Prosecco Valdobbiadene DOCG

125ml _ 7,- // 750ml _ 38,-

All prices include VAT and are in €