



BONVIVANT COCKTAILBISTRO

GETRÄNKEBEGLEITUNG



Wir legen großen Wert auf selbstgemachte Zutaten und hohe Qualität der Produkte
Fast alle Zutaten abseits der Spirituosen sind selbstgemacht

Step 1: "When undecided, don't hesitate to ask for help. Life is way too short for bad decisions."





Getränkebegleitung

Legende Gläser





Tomate 2.0, **vegan**

Rosé, Verjus, Wassermelone

Inhalt: Rosé Wein, Verjus, Himbeeressig, klarifizierter Wassermelonensaft, Purple Berry (Top)

Alkoholfrei: Wassermelonensaft klarifiziert, Verjus, Himbeeressig, Erdbeersirup, Purple Berry (Top)

Allergene: keine

Beschreibung: Ein fruchtig-beeriger Drink der die Fruchtigkeit der Tomate unterstützt. Der Verjus & Himbeerbalsam sorgen für eine feine Säure. Das Beeren Soda gibt dem Drink einen feinen frischen Aperitiv Charakter.

N&N



Spargel, **vegan**

Sake, Verjus, Schwarztee

Inhalt: Sake Nussbutter fatwashed, Verjus, Schwarztee Sirup

Alkoholfrei: Schwarzer Tee, Verjus, Schaumweinsirup

Allergene: Sulfite, Lactose (ohne: Sake ohne Nussbutter, Zitronensäure statt Verjus)

Interessant: Fatwash ist eine Technik in der Alkohol den Geschmack von Fetten aufnimmt. Danach wird es wieder getrennt.

Beschreibung: Der Sake harmoniert sehr gut, mit der frischen grünen Säure des Spargels und verstärkt die Umami Noten des Gerichtes. Die Nussbutter verleiht dem Drink Cremigkeit und harmoniert mit den Röstaromen. Der Verjus bringt noch eine fruchtige Säure und der Schwarztee schlägt eine Brücke zum Gericht und der Schwarztee Vinaigrette. Der Pfeffer & Salz geben dem Ganzen eine Würze und angenehme Spannung.

MX + ½ Rim aus Pfeffer & Salz



Brot

Knärzje Bier

Inhalt:	Wasser, Gerstenmalz, getrocknetes Brot (enthält Dinkel-, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehl) Hopfen, Hefe
Alkoholfrei:	nein
Allergene:	Keine
Interessant:	Knärzje ist das mehrfach ausgezeichnete erste Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit aussortiertem Brot.

Beschreibung: Süffiges Bier mit feinen Fruchtaromen im Antrunk, unaufdringlicher Malznote und spritziger, hopfiger Abgang



Knärzje optional zu unserem Brotgang (Dazu gibt es eine Miso Butter mit selbstgemachtem Miso aus unseren Brotabschnitten)



Bärlauch, **vegan**

Riesling, Verjus, Petersilie

Inhalt: Riesling Eisquell, Verjus, Petersiliensirup, Karottengeist

Alkoholfrei: Blütenessenz, Apfelverjus, Karottensirup, Basilikum
Essenz

Allergene: Sulfite (Apfelverjus statt Verjus)

Beschreibung: Die Trocken-fruchtige Säure des Rieslings arbeitet gegen die Schwere und Intensität von Kartoffel & Bärlauch. Der Verjus unterstützt das. Die Petersilie harmoniert wiederum sehr gut mit den erdigen Noten der Kartoffel und des Bärlauchs. Die Essenz von Karotte gibt dem Drink noch eine erdige Komponente hinzu und verleiht Komplexität.

MX, Karotten/Basilikumessenz am Gast



Pilz 2.0, **vegan**

Sherry, Verjus , Kräuter

Inhalt: Sherry Fino, Apfelperjus, Verjus, Kräutersirup, Ume Su, Vetiver Gris

Alkoholfrei: Muri Passing Cloud (Jasmintee, weisse Johannisbeere, Quitten-Kefir, Waldmeister & Geranienkvass

Allergene: SSulfite (nicht ohne möglich)

Beschreibung: Der Sherry bildet als Brückenschlag zum im Gericht verarbeiteten Sherry die Basis. Der Apfelperjus, bildet eine zum Gericht identische Säurebasis. Eine Komplexität erlangt der Drink durch das Vetiver, welches zur Kiefer harmoniert. Die Süße der Kräuternote greift die Kräuter aus dem Gericht auf und sorgt für eine balancierte Leichtigkeit. Abgerundet durch zum Pilz harmonisierende Salzigkeit wird der Drink mit 2 Tropfen Ume Su.

MX, am Gast 2 Tropfen Ume Su /
Degustationsglas



Pfirsich, **vegan**

Vetiver, Pfirsich, Molke

Inhalt: Vetiver Gris, Pfirsich Pürree, Molke

Alkoholfrei: Thai Ice Tea, Hafermilch, Chai Sirup
(Auch vegane Alternative)

Allergene: keine

Interessant: Vetiver ist asiatisches Süßholz

Beschreibung: Ein cremig fruchtiger Drink, der mit dem Pfirsich und Vetiver direkte Noten des Pre-Desserts aufgreift. Die Molke ergänzt alles mit feiner Säure und spannender Komplexität.

MX



Johannisbeerholz, **vegan**

Rhabarber, Schwarztee, Hefe

Inhalt: Rhabarbersaft, Schwarztee, Zitronenschale, Ingwer & Hefe

Alkoholfrei: Milkpunch auf Haferbasis aus Himbeere, Erdbeere, Pflaume, Verjus & Karamell

Allergene: keine

Interessant: <https://mixology.eu/milk-punch-cocktail-filtration/>

Beschreibung: Diese Begleitung bleibt ziemlich nah am Gericht und spiegelt den Rhabarber aus dem Gericht im Getränk wider. Der Rhabarber wird mit Schwarztee, Zitrone & Ingwer für etwas Komplexität mit Champagnerhefe zum Gären gebracht, so entsteht ein feinherber Tepache, der mit einer Balance aus Süße und Säure das Gericht einbettet.

N&N



Getränkebegleitung

Legende Gläser





Highball



N&N (Nick&Nora)



Shotglas



Tumbler



Black Highball



Keramikbecher



MX (Mexicoschale)



Weinglas



Wasserglas



Bierglas



Degustationsglas