



*Herzlich Willkommen
im Restaurant „La Vie“*

*Hassanzadeh
... eine Spur persönlicher!*

Apéritifs

Tomatensaft (mit Salz, Pfeffer ud Tabasco)	0,2 l	3,00 €
Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	3,00 €
Pernod	2 cl	3,50 €
Ricard	2 cl	3,50 €
Campari, Campari Alkoholfrei	4 cl	3,50 €
Orangensaft Neuss	0,2 l	2,00 €
Sherry Dry, Medium Dry	5 cl	3,50 €
Portwein Rot, Weiß	5 cl	3,50 €
Kir	0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,1 l	4,50 €
Cremant	0,1 l	4,50 €
Hausapéritif	0,1 l	5,50 €
Champagner	0,1 l	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	2,00 €
Coca Cola light	0,2 l	2,00 €
Sprite (Alkoholfrei, Preiswert)	0,2 l	1,60 €
Fanta	0,2 l	2,00 €
Neuss Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Neuss Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Neuss Johannisbeersaft	0,2 l	2,00 €
Apollinaris Apfelschorle	0,25 l	2,30 €
Orangina Rot, Gelb	0,25 l	2,50 €
Vitamalz	0,33 l	2,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	2,50 €
Apollinaris Mineralwasser Selection	0,25 l	2,20 €
Apollinaris Mineralwasser Silence	0,25 l	2,20 €
Apollinaris Mineralwasser Selection	0,75 l	5,90 €
Apollinaris Mineralwasser Silence	0,75 l	5,90 €

*Restaurant „La Vie“
... das Leben genießen!*

Übrigens ... alle in der Karte angebotenen Weine, Champagner & Cremant könne Sie auch in unserem Hause käuflich erwerben. Sprechen Sie einfach unsere Restaurantleiterin Frau Claudia Harter darauf an.

Champagner

J.M. Gobillard & Fils Tradition Brut	0,375l 0,75l	23,50 € 39,50 €
J.M. Gobillard & Fils Grand Reserve	0,75l	44,50 €
J.M. Gobillard & Fils Prestige Blanc	0,75l	59,50 €
J.M. Gobillard & Fils Prestige Rosé	0,375l 0,75l	34,50 € 59,50 €
Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Blanc Brut	0,75l	69,50 €
Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé Brut	0,75l	69,50 €

Cremant

Crémant de Loire Blanc	0,75l	25,50 €
Crémant de Loire Rosé	0,75l	25,50 €
Crémant d' Alsace Blanc Cuvée Cardyco AC Brut	0,75l	25,50 €
Crémant d' Alsace Rosé Cuvée Cardyco AC Brut	0,75l	25,50 €
Bouvet Saphir Saumur Brut	0,75l	29,50 €
Bouvet Excellence Rosé Brut	0,75l	29,50 €

Biere

Karlsberg Ur – Pils	0,33 l Flasche	2,50 €
Karlsberg Gründels Classic	0,33 l Flasche	2,50 €
Karlsberg Gründels Fresh	0,33 l Flasche	2,50 €
Karlsberg Radler	0,33 l Flasche	2,50 €
Karlsberg Mixery	0,33 l Flasche	2,50 €
Franziskaner Weizen hell	0,5 l Flasche	3,90 €
Franziskaner Weizen dunkel	0,5 l Flasche	3,90 €
Franziskaner Weizen Alkoholfrei	0,5 l Flasche	3,90 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee mit Baklava (Persischer Kuchen)	2,50 €
Espresso mit Baklava (Persischer Kuchen)	2,50 €
Cappuccino mit Baklava (Persischer Kuchen)	2,80 €
Latte Macchiato mit Baklava (Persischer Kuchen)	2,90 €
Heisse Schokolade mit Milch	2,50 €
Heisse Schokolade mit Milch und Sahne	2,90 €
Verschiedene Teespezialitäten	2,80 €

Digestifs

Kirsch	2 cl	3,50 €
Williams	2 cl	3,50 €
Mirabelle	2 cl	3,50 €
Framboise	2 cl	4,00 €
Cynar	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Poktor	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Amaro Averna	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	4,90 €
Unicum	2 cl	4,90 €
Grappa Hassanzadeh Spezial	2 cl	4,90 €

Ausschankweine 0,25L

Weißwein:

Deutschland:

2010 Riesling, Saarland, Petgen Dahm 5,90 €

2010 Rivaner (Halbtrocken), Petgen Dahm 5,50 €

Italien:

2010 Pinot Grigio, Venetien, Soligo 5,90 €

Frankreich:

2010 Bordeaux AC, Château Anniche 5,90 €

2010 Chardonnay, Bourgogne, Domaine Roux Père & Fils 5,50 €

2010 Sauvignon, Pays D'OC 5,80 €

Rosé:

Deutschland:

2008 Portugieser Rosé, Pfalz, August Ziegler 5,90 €

Italien:

2010 Ciró Rosado DOC, Kalabrien, Librandi 5,60 €

Spanien:

2010 Sardasol Rosado (Semisecco), Navarra, Lagrima 5,90 €

Frankreich:

2009 Bordeaux, Château Lestrille 5,90 €

2009 Pays D'OC, Domaine Roux Père & Fils 5,50 €

Flaschenweine 0,75L

Rotwein:

2006 Clos du Pélerin, Schlossabfüllung, Pomerol AC 59 €

Rebsorte: 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Schönes dunkles Granatrot. In der Nase zeigt er sich fruchtig mit subtilen würzigen Noten und einem Hauch von Kakao. Die roten Früchte dominieren und geben dem Wein seinen unnachahmlichen Charakter. Die Tannine sind fein, elegant, reif und geschmeidig.

2007 Château Trotte Vieille, Saint – Émilion 1er Grand Cru Classé 149 €

Rebsorte: 35 % Merlot, 62 % Cabernet Franc, 3 % Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 40 Jahre

18 – monatiger Ausbau in zu 100 % neuen Barriques aus französischer Eiche.

Eine großartige Farbe mit purpurnen und kirschroten Reflexen. Ein tiefgründiges und mächtiges Bouquet, das an das Konzentrat der Trauben, an schwarze Früchte, an Unterholz, an Vanille, an feine Eichenholzaromen und an tausend andere angenehme Gerüche (z.B. Trüffel) erinnert. Am Gaumen finden diese Aromen geschmacklich ihre Fortsetzung, eine wohltuende Übereinstimmung stellt sich ein. Die Tannine sind anhaltend und vielversprechend.

Frankreich: Burgund, Côte de Nuit

2007 Gevrey – Chambertin AC, Vieille Vignes, Domaine Rossignol – Trapet 79 €

Rebsorte: 100 % Pinot Noir

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 45 Jahre

Schönes Granatrot; in der Nase entwickeln sich schmeichelnde Aromen von reifen schwarzen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich würzig mit samtigen Tanninen. Gute Textur mit einer hervorragenden Ausgeglichenheit.

Flaschenweine 0,75l

Rotwein:

Frankreich: Rhône

2008 Lirac Gouverneur Cuvée, Domaine Corne Loup 29 €

Rebsorte: 50 % Grenache, 40 % Mouvèdre, 10 % Syrah

Purpurrote Farbe, leichte Aromen von reifen Himbeeren; schöne Geschmeidigkeit harmonischer Tannine.

2009 Le Domaine du Grand Jaquet, Ventoux AC 29 €

Rebsorte: 80 % Grenache, 20 % Syrah

Dunkles Granatrot. In der Nase verschmelzen pfeffrige Noten mit Aromen eingelegter Früchte und Nuancen von Kakao. Am Gaumen zeigt er sich weich mit geschmeidigen Tanninen; eleganter Abgang mit fruchtigem Nachhall.

Frankreich: Loire

2009 Chinon, Le Haute Olive 29 €

Frankreich: Bordeaux

2006 Médoc Cru Bourgeois AC, Château La Chandellière 34 €

Rebsorte: 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot

Seine dunkle Farbe erinnert an reife, schwarze Kirschen. In der Nase verschmelzen Aromen roter Früchte mit knackigen Röstnoten aus dem Fassausbau.

2004 Château Jean Voisin, Cuvée Amédée, Saint – Emilion Grand Cru AC 49 €

Rebsorte: 100 % Merlot

Intensive purpurrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen; im Bouquet mischen sich feine und kräftige Noten von Gewürzen, Röstaromen und Süßholz, mit einem Hauch von Zedernholz. Am Gaumen zeigt sich ein Zusammenspiel von reifen Fruchtaromen und feiner Eichenholzwürze.

Ausschankweine 0,25L

Rotwein:

Deutschland:

2009 Spätburgunder, Pfalz, Eschberger Hasen 5,80 €

Italien:

2009 Montepulciano D' Abruzzo DOC, La Valentina 5,90 €

Frankreich:

2008 Bordeaux AC, Château Maurine, Christine Peyron 5,90 €

2009 Languedoc – Roussillon, Château De Lancyre 5,50 €

2010 Merlot, Domaine Roux Père & Fils 5,90 €

Flaschenweine 0,375l

Weißwein:

Frankreich: Bourgogne

2009 Mâcon Villages AOC, Terres Secrètes 12 €

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Die gelb – grüne Farbe des Chardonnay wird von goldenen Reflexen umspielt. Sowohl Aromen von hellen Früchten, als auch Zitrusfrüchte umspielen den Gaumen.

2008 Fourchaume Chablis 1er Cru 23 €

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Es präsentiert sich in einem klaren Goldgelb. Es verbinden sich florale und mineralische Noten mit einem Hauch von Eichenholzwürze zu einem ausdrucksreichen Bukett.

Rosé:

Frankreich: Bourgogne

2009 Mâcon Rosé, Terres Secrètes, Esprit des Lieux 12 €

Rebsorte: 100 % Gamay

Im Glas funkelt der Wein in einem lachsfarbenen Roséton. In der Nase zeigen sich die Aromen von Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen.

Rotwein:

Frankreich: Bourgogne

2009 Mâcon Terres Secrètes 12 €

Rebsorte: 100 % Gamay

In einem lebhaften Rot mit violetten Reflexen funkelt dieser Wein im Glas. Im Bouquet mit fruchtigen Aromen von schwarzen Johannisbeeren und reifen Brombeeren.

Frankreich: Bordeaux

2005 Saint – Estèphe, Châteaux Beau – Site, Cru Bourgeois Supérieur 29 €

Rebsorte: 70 % Cabernet – Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Cabernet – Franc

Intensive dunkle Farbe, komplexes Bouquet mit frischen Aromen von Johannisbeeren und Zedernholz mit gut definierten Tanninen.

Flaschenweine 0,75l

Rotwein:

Frankreich: Languedoc

2009 Château de Saint – Séries, Domaine Roux Père & Fils 19 €

Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan und Cinsault

Süffig und rund mit einer angenehmen Länge und einem Duft nach Kräutern und Aromen von roten Früchten.

Frankreich: Languedoc – Roussillon

2009 Paul Minervois AC, Domaine des Homs 25 €

Rebsorte: 80 % Syrah, 20 % Carignan

Er präsentiert sich in einem tiefdunklen, funkelnden Rot. In seinem intensiven Bouquet verschmelzen würzige Noten mit Aromen reifer, roter Früchte und Waldbeeren. Er ist gehaltvoll, jedoch ohne jegliche Schwere.

2009 Corbières Cuvée Prestige, Château de Caraguilhes 27 €

Rebsorte: 50 % Syrah, 25 % Mourvèdre, 25 % Grenache Noir

Kräftig dunkelrot in seiner Farbe. In seinem verführerischen Bouquet vereinen sich würzige Kräuterdüfte mit Aromen reifer, roter Früchte und schwarzer Beeren.

Frankreich: Rhône

2009 Lirac, Côtes du Rhône, Domaine Corne – Loup 19 €

Rebsorte: 50 % Grenache, 40 % Syrah, 10 % Mourvèdre

In seinem tiefen Bouquet verschmelzen Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, begleitet von seidigen Tanninen.

2007 Côtes du Rhone AC, E. Guigal 24 €

Rebsorte: 65 % Syrah, 30 % Grenache, 5 % Mourvèdre

In der Nase entwickelt er volle Aromen von schwarzen Früchten, begleitet von würzigen Noten. Am Gaumen wirkt er kräftig, vollmundig und rassig, gut eingebundene Tannine geben ihm Struktur und Länge.

Flaschenweine 0,75l

Rotwein:

Deutschland: Pfalz

2009 Merlot August Ziegler 25 €

Rebsorte: 100 % Merlot

Duft nach Kirsche und Brombeere, am Gaumen merkt man kräftige Tannine und trotzdem eine schöne Frucht.

Deutschland: Saarland

2008 Merlot – Barrique Petgen – Dahm 34 €

Rebsorte: 100 % Merlot

Intensive und frische Aromen roter Früchte (Kirsche und Erdbeeren). Kraftvoller Wein mit harmonischen Tanninen.

Italien: Piemont

2007 Barbera d' Asti DOC, La Vigna Vecchia, Cossetti Clemente & Figli 25 €

Rebsorte: 100 % Barbera aus alten Rebstöcken

Intensive, rubinrote Farbe. Im Bouquet finden sich die für den Barbera so typischen würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und harmonisch.

Italien: Toscana

2005 Brunello di Montalcino DOCG, Castello di Camigliano 55 €

Rebsorte: 100 % Brunello di Montalcino (Sangiovese)

Klassisches Rubinrot, würziges Bouquet mit dezentem Eichenholzton, seidigen Tanninen und gradliniger Struktur.

Spanien: Navarra

2006 Vina Sardasol Merlot Reserva, Bodegas Alconde 24 €

Rebsorte: 100 % Merlot

Sehr intensives Kirschrot; Duft von reifen Waldfrüchten mit dezentem Vanillearoma; samtige Tannine in perfekter Harmonie.

Flaschenweine 0,75l

Weißwein:

Deutschland: Saarland, Pfalz

2010 Chardonnay, Petgen Dahm 25 €

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Melone und Birne im Duft, viel Schmelz, anhaltende Würze, reizvolle Facetten, internationale Klasse.

2010 Grauer Burgunder, Petgen Dahm 29 €

Komplexes, nachhaltiges Aroma, kraftvoller und ausgewogener Wein, gehört zu den Edelkreszenzen des saarländischen Weinbaus.

Italien: Toscana

2009 Vernaccia di San Gimignano, Terruzzi & Puthod 24 €

Rebsorte: 100 % Vernaccia di San Gimignano

Intensives, fruchtiges und nachhaltiges Bouquet. Am Gaumen frisch und ausgeglichen mit einem feinen Nachgeschmack von Mandeln.

Südtirol: Alto Adige

2010 448 s.l.m Bianco, Girlan, Vigneto delle Dolomiti IGT 25 €

Rebsorte: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Goldmuscateller

Das Cuvée drückt die Vielfalt und die typischen Charakter der Girlander Weine aus. Frische und zarter Duft, Säure und Ausgeglichenheit mit leichten aromatischen Noten charakterisieren diesen Wein.

Frankreich: Loire

2009 Muscadet Sévre et Maine, Château de Grandes Noéllés 21 €

Rebsorte: 100 % Melon de Bourgogne

Im Glas schimmert der Wein in einem hellen Gelb; in der Nase ist er holzig mit einem leichten Honigduft.

2010 Saumur Lieu dit les Puches 23 €

Rebsorte: 100 % Chenin

Köstliches Bouquet reifer Früchte, Zitrusfrüchte und Weinbergpfirsiche mit blumigen Aromen, Akazien – und Lindenblütenhonig.

Flaschenweine 0,75l

Weißwein:

Frankreich: Rhone

2008 Lirac AC La Fermande Blanc, Domaine Maby 25 €

Rebsorte: 40 % Grenache Blanc, 40 % Clairette, 20 % Picpoul

In der Nase dominieren kräftige Zitrusaromen, begleitet von fruchtigen Noten (Pfirsich, Birne)

2007 Châteauneuf – du – Pape AC blanc, Domaine de Sénéchaux 69 €

Rebsorte: 33 % Roussanne, 30 % Clairette,
30 % Grenache Blanc, 7 % Bourboulencce

In der Nase entfalten sich feine Düfte von weißen Blüten, von Steinobst und exotischen Früchten. Am Gaumen volle Frische mit einer leichten Würze.

Frankreich: Bourgogne

2008 Chablis AC, Domaine de Malandes 35 €

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Delikates Bouquet mit feinen Noten von Rosenblüten. Am Gaumen zeigt er sich ausgeglichen und vielschichtig.

Flaschenweine 0,75l

Roséwein:

Frankreich: Languedoc – Roussillon

2010 Château de Lancyre rosé, Coteaux du Languedoc AC 19 €

Pic Saint Loup, MM Durand et Valentin

Rebsorte: 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Cinsault

In der Nase kommen frische und kräftige Beerenaromen zur Geltung, die sich auch am Gaumen wiederfinden.

Frankreich: Provence

2010 Château du Galoupet Cru Classé, Côtes de Provence AC 25 €

Rebsorte: 40 % Grenache, 40 % Cinsault, 20 % Syrah

Seine zarte lachsrosa Farbe, seine Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Granatäpfel machen einen einfach Lust auf mehr, wahrhaft erstklassig.

Spanien: Navarra

2010 Sardasol Rosado Lagrima, Bodegas Alconde 19 €

Rebsorte: 100 % Garnacha

Klare johannisbeerrote Farbe, im Aroma wundervoll ausladend mit Anklängen von Erdbeeren und roten Früchten.

Italien: Venezien

2009 Ròdon Bardolino Chiaretto DOC, La Fraghe 24 €

Rebsorte: Corvina und Rondinella

Intensives, fast ins Kirschrote gehende Rosé. Elegantes Bouquet mit Blütendüften (Heckenrose) und frischen Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren.