

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

Heißgetränke

Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,20
Espresso doppelt	2,90
Cappuccino	2,50
Cappuccino doppelt	3,40
Latte Macchiato	2,80
Kaffee	2,00
Milchkaffee	2,80
Heiße Schokolade Edelbitter	3,20
Heiße frische Minze Glas	2,80
Heißer frischer Ingwer Glas	2,80

Tee im Kännchen 0.4l

Teekanne, verschieden Sorten	3,70
------------------------------	------

Softdrinks

Stiftsquelle Mineralwasser Medium Fl. 0,25l	2,10
Stiftsquelle Mineralwasser Medium Fl. 0,75l	5,70
Stiftsquelle Mineralwasser Still Fl. 0,25l	2,10
Stiftsquelle Mineralwasser Still Fl. 0,75l	5,70
Hausgemachte Limonade Glas 0,3l	3,90
Orangina gelb Flasche 0,25l	2,70
Afri Cola (light) Flasche 0,25l	2,60
van Nahmen Orangensaft Glas 0,2l	2,90
van Nahmen Apfelsaft Glas 0,2l	2,70
van Nahmen Apfelschorle Glas 0,3l	2,90
van Nahmen Holunderschorle Glas 0,3l	3,20
Soul Soda Flasche 0,33l	3,70
Proviant Limo Flasche 0,33l	3,10
Thomas Henry Tonic Water Flasche 0,2l, x, 3	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon Flasche 0,2l, x, 3	2,90

*= enthält Sulfite, x=Chinin, 3= Antioxidationsmittel

Bier

Pilsener Urquell 0,33l	2,80
Uerige Alt 0,33l	3,60
Pils alkoholfrei 0,33l	2,80
Erdinger Weißbier 0,5l	4,00
Erdinger alkoholfrei 0,5l	4,00

Longdrinks

mit Thomas Henry 4cl	8,00
Gin Tonic, x, 3	
Wodka Lemon, x, 3	

Apéritif

Pineau de Charentes blanc 4cl*	4,90
Noval Portwein rot 4cl*	4,90
Noval Portwein weiß 4cl*	4,90
Hidalgo Sherry Fino 4cl*	4,90
Hidalgo Sherry Amontillado 4cl*	4,90
Martini bianco 4cl*	4,00
Martini extra dry 4cl*	4,00
Lillet 4cl*	4,90
Ricard 4cl	5,50

Digestif/Spirituosen

Eau de Vie — Mirabelle/Framboise 2cl	3,50
Vieille Prune XO 2cl	3,50
Cognac Giboin V.S.O.P 2cl	3,90
Calvados Ribaude Vieux 2cl	3,50
Grappa Sarpa di Poli 2,cl	3,90
Rum Diplomatika 2cl	4,20
Ramazotti 2cl	2,20
Jägermeister 2cl	2,20

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

— Prickelndes —

Kir Crémant	0,1l	5,90
Hugo / Aperol Spritz (l. x) / Cassis Spritz/ Lillet Spritz	0,2l	6,50
	0,1l	0,75l
PINORD DIBON BRUT RESERVE CAVA	4,50	26,50
Frisch & gehaltvoll, Zitrusnoten, unser Alleskönner Agricola Dibon, Penedes		
CRÉMANT DE LOIRE	5,90	34,90
Frischer & feinwürziger Duft, schöner Körper mit Rasse & Finesse Chapin & Landais, Loire		
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT — ROSÉ AOC	6,20	36,90
Angenehmer Duft, feinherbe Geschmacksnuancen, elegante Note Cave de Lugny		

— Champagner —

L. BÉNARD PITOIS CARTE BLANCHE BRUT 1^{er} CRU		69,50
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, blassgelbe Robe, aromatisch, Zitrusnoten Mareuil-sur-Ay		
L. BÉNARD PITOIS ROSÉ BRUT 1^{er} CRU		79,50
Pinot Noir, Chardonnay, rote Früchte, Rosen, feine Perlage, frisch und elegant Mareuil-sur-Ay		
BERGERONNEAU - MARION BRUT 1^{er} CRU « CUVÉE PRESTIGE BLANC DE NOIR »		89,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Barriqueausbau, saftig, elegant, rote Früchte, Mandeltöne Montagne de Reims		
L. BÉNARD PITOIS RESERVE BRUT 1^{er} CRU - BLANC DE NOIR	0,375l	39,00
Pinot Noir, Chardonnay, reife Zitrusfrucht, Honignoten, feinste Perlage, dezent mineralisch Mareuil-sur-Ay		
L. BÉNARD PITOIS GOURMANDIE DEMI SEC 1^{er} CRU	0,375l	39,00
Pinot Noir, Chardonnay, halbtrocken, finessenreiches Süße-Säurespiel, frisches Finale Mareuil-sur-Ay		

l= Farbstoff, x=Chinin. Wein enthält Sulfite.

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

— Weißwein —

- Deutschland -	0,2l	0,75l
2016 GRAUBURGUNDER MOSAIK Duft nach Apfelblüte, Zitrone, Williamsbirne & saftigem Pfirsich, lebendig Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	5,90	21,50
2016 WEIßBURGUNDER Feines Bukett von reifen, exotischen Früchten, angenehm würzig Weingut Wolfgang Pfaffmann, Pfalz	5,90	21,50
2016 RIESLING KNYPI - TROCKEN Duft von Honigmelone & Pfirsich, dezente Säure Weingut Baron von Knyphausen, Rheingau	6,90	24,50
2015 RIESLING KÜNSTLER - TROCKEN Filigranes Bukett, elegant, feine Frucht, intensive Aromen Gunter Künstler Rheingau		28,50
2015 RIESLING TROCKEN « ALTE REBEN » Konzentrierte Pfirsichnoten, sehr komplexer runder Geschmack, zarter Schmelz Markus Schneider, Pfalz		39,50
2015 RIESLING TROCKEN « HERRENBERG » GROBE LAGE Elegantes Fruchtbukett, harmonisch & raffiniert Maxim Grünhäuser, Mosel		34,00
2012 RIESLING TROCKEN « ERBACHER STEINMORGEN » I. LAGE Weinbergpfirsich, gelber Apfel, bestechend mineralisch, feines Säurespiel Weingut Baron von Knyphausen, Rheingau		59,00
2015 SCHEUREBE - TROCKEN Duft nach Grapefruit, Cassis & Zitrusnoten, animierende Säure, harmonische Mineralität Wagner & Stempel, Rheinhessen		29,00
2015 GRAUBURGUNDER LAUMERSHEIM « VOM LÖSS » Kraftvoller Duft, mineralisch & cremig, Aprikose, Lychee, sehr charaktervoll Philipp Kuhn, Pfalz		38,00

Wein enthält Sulfite.

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

- Frankreich -	0,2l	0,75l
2016 ENTRE DEUX MERS AC Feinwürziger Duft, Nuancen von Limonen, Ausdrucksstark Michel Dulon, Bordeaux	6,00	22,00
2015 SAUVIGNON BLANC — CHÂTEAU DE TOURTES AC Lebhafter Wein, feines Säurespiel, Grapefruit, Stachelbeere & Johannisbeere Vignobles Raguénat, Blaye Côtes de Bordeaux	6,50	23,50
2015 CHARDONNAY — CHÂTEAU PESQUIÉ Trockene, gelbe Früchte, Akazienhonig, kein Barrique, frisch & dezent mineralisch Château Pesquié, Ventoux, Rhone	6,50	23,50
2015 VIOGNIER - LE PARADOU Aromen von weißem Pfirsich, Veilchen, Orangenzeste, frische & dezente Säure Château Pesquié, Ventoux, Rhone		22,50
2016 SANCERRE BLANC - FRETOY Aromen von weißem Pfirsich, Veilchen, Orangenzeste, frische & dezente Säure Domaine Tinel-Blondelet, Pouilly-sur-Loire		39,50
2015 POUILLY FUMÉ — ARRÊT-BUFFATTE Passionsfrucht, Stachelbeere, weiße Blüten, mineralisch, komplex & ausgewogen Domaine Tinel-Blondelet, Pouilly-sur-Loire		39,50
2015 CHABLIS Honigmelone, Zitrusaromen, Haselnuss, kein Barrique, komplex aber frisch, gut balanciert Domaine Gueguen Chablis, Burgund		39,00
2013 COMTESSE MADELEINE Viognier, Marsanne, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul, 6 Monate Barrique, komplex, elegant Château de Montfaucon, Côtes du Rhône		39,50

Wein enthält Sulfite.

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

— Rosé —

- Deutschland -

0,2l 0,75l

2016 FUSION ROSÉ

Duft von frischen Himbeeren, Akzente von Rosen, vollmundig & ausgewogen
Weingut Jürgen Leiner, Pfalz

6,20 22,50

- Frankreich -

2016 FLEUR D'ÉGLANTINE

Grenache, Syrah, Carignan, zarte Farbe, animierende Frische, Aromen von kleinen, roten Früchten & Birnen
Château Mourgues du Grès, Côtières de Nîmes

8,20 29,50

— Rotwein —

- Deutschland -

2014 URSPRUNG CUVÉE

Duft nach reifen Beeren, Schokolade & Kräuter, rund, harmonisch
Markus Schneider, Pfalz

7,90 28,50

2014 SPÄTBURGUNDER KABINETT « ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG »

Typische Burgundernase, komplexe Fruchtaromen, finessenreich & harmonisch
Robert König, Rheingau

29,50

2014 INCOGNITO CUVÉE

Dornfelder, Merlot, Schwarzkirsche, feine Röstaromen, samtig & elegant
Philipp Kuhn, Pfalz

29,50

2012 CUVÉE MAXIMILIAN - BARRIQUE

Duft nach dunklen Früchten, jugendliche Tannine, füllig & dicht, kräftiger Körper
Karl Heinz Johner Baden

35,00

Wein enthält Sulfite.

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

- Frankreich -	0,21	0,75l
2012 LA VIEILLE ÉGLISE	6,70	24,00
Cuvée von Merlot, Abouriou & Malbec, 12 Monate Barrique, feine Röstnoten, Aromen von Kirsche, Cassis & weißem Pfeffer. Côtes du Marmandais		
2014 LES GALETS ROUGES	8,20	29,50
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, ausgeprägte rote Frucht, milde Würze, voller Körper Château Mourgues du Grès, Costières de Nîmes		
2013 LA CITADELLE CABERNET SAUVIGNON	6,50	23,50
Schwarze Johannisbeere, reife Kirsche, leichte Kräuternoten, weißer Pfeffer Domaine La Citadelle, Vaucluse, Luberon		
2014 CÔTES DU RHÔNE	8,20	29,50
Grenache, Cinsault, Syrah, Carrignan, rote Früchte, Granatapfel, weich & ausgewogen Château de Montfaucon, Côtes du Rhône		
2010 LES APHILLANTHES 3 CÉPAGES		42,50
Grenache, Cinsault, Syrah, Carrignan, aus 3 kleinen Parzellen, konzentriert, würzig & ausgewogen Domaine Les Aphillantes, Côtes du Rhône		
2013 BARON LOUIS - LIRAC		45,00
90 Jahre alte Reben, 14 Monate Barrique, Brombeere, Backpflaume, opulent & finessenreich Château de Montfaucon, Côtes du Rhône		
2012 GIGONDAS CUVÉE TRADITION		57,00
80% Grenache, 18 Monate Barrique, komplexe Aromatik, rote Früchte, sehr elegant Domaine Moulin de la Gardette, Gigondas, Rhône		
2012 CAHORS ROUGE		43,00
100% Malbec, schwarze Robe, 12 Monate Barrique, opulente Fruchtaromen, ausgewogen Château du Cèdre, Cahors		
2009 RASTEAU « HÉRITAGES 1924 »		47,00
Grenache von 85 Jahre alten Reben, dichter, opulenter Wein mit viel Frucht & Eleganz Domaine Escaravaille, Rasteau		
2011 AYDIE MADIRAN		46,00
100% Tannat, Barriqueausbau, Maulbeere, Zedernholz, gut integrierte, kräftige Tannine Château d'Aydie, Madiran		

Wein enthält Sulfite.

LA MANUFACTURE

— Café · Bistrot —

2009 CUVÉE D'PEYRA 37,50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Barriqueausbau, schwarze Frucht, Cassis,
Nelke, geröstetes Brot
Château Beyzac, Haut Médoc

2005 SAINT ÉMILION GRAND CRU 52,00
Merlot, Cabernet franc, 18 Monate Barriqueausbau, rote Beeren, Kirsche, Vanille,
perfekt integrierte Tannine, gut balanciert
Château La Bonnelle, Saint Émilion

2008 AD VITAM AETERNAM 59,00
Merlot, Cabernet Franc, Einzellage in Fronsac, vinifiziert in Pomerol, 20 Monate Barrique,
opulente, dichte Aromatik von Backpflaume, roten Beeren, Weichselkirsche, Gewürzen und
Waldboden sowie einem Hauch Veilchen. Bei aller Kraft ausgewogen und animierend,
Ad vitam Aeternam, Bordeaux

- Italien -

2015 PRIMITIVO — PUGLIA IGT — ROCCA ANTICA* 5,90 21,50
Warmes Bukett mit Nuancen von Backpflaume, Holunder & Zimt, voller Geschmack,
harmonisch nachhaltig
Di Camillo Vini, Italien

2009 CASA DI COLOMBO - CHIANTI CLASSICO 35,00
Sangiovese, Merlot, 10 Monate Barrique, rubinrote Farbe, rote Früchte,
mediterrane Kräuter, weich & rund
Tenuta di Novella, Italien

— Kleinigkeiten zum Wein —

Kleine Portion Fenchelsalami 6,90
mit eingelegten Oliven & hausgemachten Brotchips

Kleine Portion Manchego 6,90
mit eingelegten Oliven & hausgemachten Brotchips

Wein enthält Sulfite.

LA MANUFACTURE

— *Café · Bistrot* —

Wein ist ein Naturprodukt und nur in begrenzten Mengen verfügbar, daher können Jahrgänge variieren.

Allergene befinden sich auf einer gesonderten Karte,
bitte sprechen sie unser Servicepersonal an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer.
EC-Kartenzahlung ist ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro möglich,
Kreditkarten akzeptieren wir nicht.

Öffnungszeiten:

Sonntag & Montag Ruhetag

Dienstag bis Samstag 18.00-24.00 Uhr

Küche 18.00-22.30 Uhr

La Manufacture
Café & Bistrot
Tinka's GmbH
Münsterstr. 115
40476 Düsseldorf