



## **Herzlich Willkommen im Restaurant Vivre**

Im Vivre erwartet Sie eine weltoffene Küche in entspannter Atmosphäre. Hier finden Sie Gaumenfreuden pur: Vom leckeren Frühstück über den Businesslunch bis hin zum Candle-Light-Dinner - genießen Sie unsere kulinarische Einzigartigkeit und Vielfalt in einem einmaligen Ambiente.



## Das Wintermenü im Vivre

### **Carpaccio vom Biokalb**

Eingelegte Steinplize / Wintertrüffel / Johannisbeerkernöl  
Feldsalat in Beerenvinaigrette

•

### **Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis**

Gebackene Garnele

•

### **Gegrilltes Filet vom Ruhrzander**

Apfelschaum / geschmorte Gurke / Kartoffelplätzchen

•

### **Zweierlei vom US. Ochsen - Rücken und Backe**

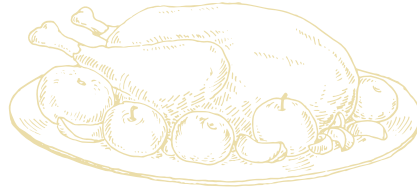
Flower Sprouts / Hokkaidokürbis / Pommes Frites

•

### **Holunder**

Holundertartelette / Zimt-Hefeeis /  
weiße Schokolade / Portwein

<b>5 Gänge</b>	<b>59,00 €</b>
<b>4 Gänge (ohne Fisch)</b>	<b>49,00 €</b>
<b>3 Gänge (ohne Fisch und Carpaccio)</b>	<b>39,00 €</b>



## Vivre Gänseschmaus

### Geräucherte Gänsebrust

Schwarze Walnuss / Granatapfel  
Feldsalat in Zitronen - Thymianvinaigrette

•

### Knuspriger Gänsebraten - Brust und Keule

Glacierte Maronen / Apfelrotkohl /  
Kartoffelknödel / Marzipanbratapfel

•

### Variation von der Schokolade

Luftschokolade, Mousse, Crumble,  
weisses Schokoladeneis, Mandarine / Kaffee

42,00 €

## Vorspeisen

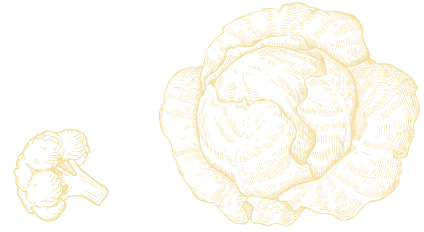
<b>Geräucherte Gänsebrust</b> .....	<b>11,00 €</b>
Schwarze Walnuss / Granatapfel / Feldsalat in Zitronen-Thymianvinaigrette	
<b>Carpaccio vom Bio-Kalb</b> .....	<b>12,00 €</b>
Eingelegte Steinpilze / Wintertrüffel / Johannisbeerkernöl / Feldsalat in Beeren vinaigrette	
<b>Gegrillte Jakobsmuscheln</b> .....	<b>13,00 €</b>
Gegrillte mexikanische Tomatillo / Fenchelsalat / Sesam	
<b>„Insalata Caprese“ neu interpretiert</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">vegetarisch</span> .....	<b>12,00 €</b>
Falsche Tomate mit Ziegenkäsemousse / glacierte Kirschtomate / Olivenchip / Basilikumgel / krosses Foccacia	
<b>Tatar vom Thunfisch</b> .....	<b>11,00 €</b>
Wasabimayo / Zwiebelcrunch / Teriyaki / Wasabichip	

## Suppen

<b>Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">vegetarisch möglich</span> .....	<b>8,00 €</b>
Gebackene Garnele	
<b>Cremesuppe vom bretonischen Hummer</b> .....	<b>11,00 €</b>
Moët Champagner / Mais	
<b>Geräucherte Kartoffelsuppe</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">vegetarisch möglich</span> .....	<b>8,00 €</b>
Mit sous vide gegartem Schweinebauch und krosser Zwiebel	

## Vitale Küche

<b>Tatar vom Heritage Angusrind - 120 gr -</b> .....	<b>8,00 €</b>
Wachtelei / Sauce Café de Paris / Rote Beete / Wildkräutersalat	
<b>Geräucherter Tofu - über Holzkohle gegrillt -</b> <span style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">vegan</span> .....	<b>11,00 €</b>
Roter Quinoa / Avocado creme / Zitronengrasessenz	
<b>Tagliatelle</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">vegetarisch</span> .....	<b>8,00 €</b>
Kürbisschaum / Brescianellakäse Rahm / Wintertrüffel / Flower Sprouts	



## Fisch

**Ora King Salmon - Königslachs - ..... 25,00 €**

Mit hausgemachten schwarzen Tagliatelle, Hokkaidokürbis und grünem Spargel

**Gegrilltes Filet vom Ruhrzander ..... 24,00 €**

Mit Apfelschaum, Schmorgurke und Kartoffelplätzchen

**Filet vom John Dory/Petersfisch ..... 27,00 €**

Sardische Fregolanudel mit Safran / Mango / Tomatenchutney

## Hauptgang

**Maispouardenbrust im Knuspermantel ..... 24,00 €**

Trüffelsauce / Kürbisravioli / Schwarzwurzel

**Medaillons vom Hirschfilet - rosa gebraten - ..... 32,00 €**

Quitte / Buchenpilze / Flower Sprouts / Kartoffelplätzchen

**Geschmorte westfälische Ochsenbacke ..... 19,00 €**

Kaffeesauce / Kartoffel-Trüffelmousseline / Grüner Spargel vom Big Green Egg

**Wiener Kalbsschnitzel aus der Hüfte - in Butterschmalz gebraten - ..... 24,00 €**

Mit Preiselbeeren, Risoléekartoffeln und Feldsalat in Beeren vinaigrette

**Zweierlei vom Ochsen - Rücken und Backe ..... 25,00 €**

Flower Sprouts / Creme vom Hokkaidokürbis / Pommes Frites

**Tagliatelle aus dem Parmesanlaib ..... 22,00 €**

Parmesanrahm / Wintertrüffel

**Knuspriger Gänsebraten - Brust und Keule - ..... 24,90 €**

Glacierte Maronen / Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / Marzipanbratapfel

## Vitale Küche vegetarisch

**Ravioli vom Kürbis - handgemacht - vegetarisch ..... 18,00 €**

Kürbisschaum / Salbei / schwarzer Tee

**winterliches Gemüsefeld vegan ..... 15,00 €**

Glacierte Schwarzwurzel / Rote Beete / Flower Sprouts Trüffel / Kürbiscreme

**Junger Feldsalat vegan ..... 13,00 €**

Zitronen-Thymianvinaigrette / Rote Beete / schwarze Walnuss

**Nice to „Meat“ you  
Beef vom Big Green Egg (Holzkohlegrill)**

<b>Heritage Angus Rinderfilet 200gr</b> .....	<b>29,00 €</b>
- Kanada - Der zarte Klassiker	
<b>Entrecote / Rib Eye Steak 300gr</b> .....	<b>24,00 €</b>
- Argentinien - Das beliebteste Fettauge	
<b>Flap Meat / Bavette Steak 250gr</b> .....	<b>26,00 €</b>
- USA Texas - Der saftige Bruder vom Flanksteak	
<b>Dry Aged Beef / Roastbeef 300gr</b> .....	<b>30,00 €</b>
- Nordirland - 28 Tage nur für Sie trockengereift	

**Für Zwei Personen  
- am Tisch tranchiert -**

<b>Chateaubriand vom kanadischen Rinderfilet</b> .....	<b>59,00 €</b>
- 450gr -	
<b>Karree vom Sikahirsch</b> .....	<b>65,00 €</b>
- 650gr -	

**Die Soßen**

<b>Pfefferrahmsauce, Trüffelsauce, BBQ Sauce mit Feige, Café de Paris-Butter, Sauce Bernaise, Kürbisschaum, Trüffelmayonaise</b> .....	<b>3,00 €</b>
--	---------------

**Das Gemüse**

<b>Buchenpilze, Flower Sprouts, Schwarzwurzel, Rotkohl, grüner Spargel, Feldsalat in Zitronen-Thymianvinaigrette, Grillgemüse, Brokkoli</b> .....	<b>4,00 €</b>
---	---------------

**Die Beilagen**

<b>Pommes Frites, Kartoffelplätzchen, Kartoffel-Trüffelmousseline, Kartoffelknödel, Bratkartoffeln mit Speck, sardische Fregolanudel, Süßkartoffelpommes</b> .....	<b>4,00 €</b>
--	---------------

**Käse**

**Unsere exklusive Käseauswahl  
mit Tessiner Birnensenf, Tomaten-Pfirsichchuntney  
und hausgebackenem Früchtebrot**

**St. Maure**

**- Rohmilch, Frankreich -**

in Pflanzenasche gereifter Ziegenkäse,  
leicht würzig

**Brillat Savarin**

**- Rohmilch, Frankreich -**

Kuhmilchfrischkäse aus dem Burgund, mit  
einem sehr mildem, sahnigen Geschmack

**Brescianella**

**- Rohmilch, Italien -**

Rohmilchkäse aus der Region um Brescia  
in der Lombardei

**Fränkischer Weinkäse**

**- pasteurisierte Milch, Deutschland -**

halbfester Käse aus Unterfranken mit  
einem feinwürzigem Geschmack

**Manchego 12 Monate**

**- Rohmilch, Spanien -**

der Klassiker aus Spanien,  
12 Monate gereift

**Comte 24 Monate**

**- Rohmilch, Frankreich -**

würziger Hartkäse, 24 Monate gereift im  
Fort des Rousses in der Nähe  
der Schweizer Grenze



**Kleine Käserese** ..... **8,00 €**

St. Maure / Weinkäse / Manchego

**Große Käserese** ..... **14,00 €**

Alle sechs beschriebenen Käsesorten

**Dessert**

**Variation von der Schokolade** ..... **9,00 €**

Kaffee / Mandarine

**Weihnachtsmarkt** ..... **9,00 €**

Bratapfelcreme / Spekulatiuscrumble / Glühweinsorbet / gebrannte Mandel

**Holunder** ..... **9,00 €**

Tartelette / Zimt-Hefeeis / weiße Schokolade / Portwein

**Eissorbet des Tages** ..... **7,00 €**

Liebe Gäste, für Allergiker halten wir eine Karte bereit, auf der wir alle Allergene gekennzeichnet haben.