



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.



Vorspeisen

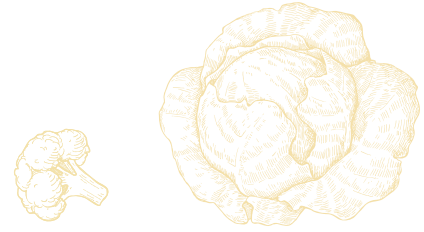
Französischer Ziegenkäse	11,00 €
Gebackene Schwarzwurzel / eingelegte Birne / Mandelcreme / junger Feldsalat in Zitronen-Thymianvinaigrette	
Carpaccio vom Bio-Kalb	12,00 €
Eingelegte Steinpilze / Wintertrüffel / Himbeerkernöl / Feldsalat in Beerenvinaigrette	
Gegrillte Jakobsmuscheln	13,00 €
Gegrillte mexikanische Tomatillo / Fenchelsalat / Sesam	
„Insalata Caprese“ neu interpretiert vegetarisch	12,00 €
Falsche Tomate mit Ziegenkäsemousse / glacierte Kirschtomate / Olivenchip / Basilikumgel / krosses Foccacia	
Tatar vom Heritage Angusrind 80gr.	12,00 €
Wachtelei / Crème fraîche / Kaviar / Schalotten / Wildkräutersalat	

Suppen

Petersilienwurzelsuppe vegetarisch möglich	8,00 €
Schwarzwurzel / gerösteter Parmaschinken	
Cremesuppe vom bretonischen Hummer	11,00 €
Moët Champagner / Mais	
Schaumsuppe von Brunnenkresse und Sauerampfer vegetarisch möglich	8,00 €
Büsumer Krabben / Lotuswurzel	

Vitale Küche

Tatar vom Thunfisch 120 gr.	16,00 €
Wasabimayo / Zwiebelcrunch / Teriyaki / Wasabichip	
Onsen-Ei und Wintertrüffel vegetarisch	13,00 €
Vegetarische Jus / Babyspinat / Kartoffelmousseline	
Raviolo von der gezupften Ochsenbacke	15,00 €
Geräuchertes Eigelb / Sellerie / Olivenschaum	



Vitale Küche vegetarisch

Ravioli vom Kürbis - handgemacht - vegetarisch	18,00 €
Haselnusscreme / Rosenkohl / Fourme D'ambert	
Winterliches Gemüsefeld vegan	15,00 €
bunte Beete / Petersilienwurzel / grüner Spargel / Wintertrüffel / Schwarzwurzel	
Orientalischer Couscous Salat vegan	13,00 €
Minze / Granatapfel / Kichererbsen / Aprikose	

Hauptgang

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib vegetarisch	22,00 €
Parmesanrahm / Wintertrüffel	
Kalbstafelspitz 56°/30h	25,00 €
Kartoffel-Meerrettichragout / glacierte Frühlingszwiebel	
Hirschkalbsfilet im Brickteig - rosa gebraten -	32,00 €
Portweinjus / bunte Beete / Blumenkohl / Amaranth	
Geschmorte westfälische Ochsenbacke	19,00 €
Rotweinsauce / Kartoffel-Trüffelmousseline / Grüner Spargel vom Big Green Egg	
Wiener Kalbsschnitzel aus der Hüfte - in Butterschmalz gebraten -	24,00 €
mit Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Feldsalat in Beerenvinaigrette	
Dry Aged Beef vom Shorthorn-Ochsen	26,00 €
Barolosauce / Petersilienwurzel / Falafelpommes	

Fisch

Ora King Salmon - Königslachs -	25,00 €
Mit hausgemachten schwarzen Tagliatelle / Süsskartoffelcreme / grüner Spargel	
Gegrilltes Filet vom Ruhrzander	24,00 €
Mit Apfelschaum / Schmorgurke / Kartoffelplätzchen	
Filet vom Wolfsbarsch	26,00 €
Rieslingschaum / Sellerie / Romanesco	

Nice to „Meat“ you

Beef vom Big Green Egg (Holzkohlegrill)

Heritage Angus Rinderfilet 200gr. 29,00 €

- Kanada - Der zarte Klassiker

Entrecôte / Rib Eye Steak 300gr. 27,00 €

- Argentinien - Das beliebteste Fettauge

Flank Steak 250gr. 26,00 €

- USA, Texas - Angus

Dry Aged Beef / Roastbeef 300gr. 30,00 €

- Nordirland - 28 Tage nur für Sie trockengereift

Für Zwei Personen

- am Tisch tranchiert -

Chateaubriand vom kanadischen Rinderfilet 450gr. 59,00 €

Tomahawksteak Dry Aged ca. 1300gr. 69,00€

28 Tage gereift

Die Soßen

Pfefferrahmsauce, Trüffelsauce, BBQ Sauce mit Feige, Café de Paris-Butter,

Sauce Bernaise 4,00 €

Das Gemüse

Babyspinat, Stielmus, Bergmannspargel, Romanesco, grüner Spargel,

gegrilltes Gemüse, Feldsalat in Zitronen-Thymianvinaigrette 4,00 €

Die Beilagen

Fritten, Kartoffelplätzchen, Kartoffel-Trüffelmousseline, Süsskartoffelcreme,

Bratkartoffeln, Falafelpommes, Süsskartoffelpommes 4,00 €

Käse

Unsere exklusive Käseauswahl
mit Tessiner Birnensenf, Tomaten-Pfirsichchutney
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 Käsereise 8,00 €

St. Maure / Weinkäse / Manchego

Große Käsereise 14,00 €

Alle sechs beschriebenen Käsesorten

Dessert

Variation von der Schokolade 9,00 €

Kaffee / Mandarine

Nussecke 9,00 €

Florentiner / Haselnusseis / Aprikose / Nougat / griechischer Yoghurt

Aroniabeere 9,00 €

Guanajaschokolade / Pistaziencreme / Salzkaramell / Popcorneis

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