



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

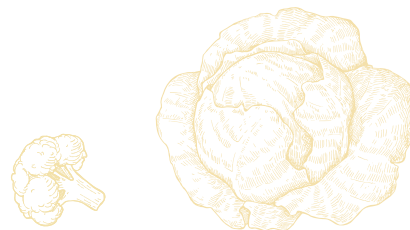
Italienische Burrata vegetarisch	12,00 €
Variation von der Tomate / Olive / Basilikum / Maracuja	
Carpaccio vom Bio-Kalb	12,00 €
Buchenpilze mit Teriyaki / Trüffelmayonnaise / wilder Spargel	
Zweierlei von der Jakobsmuschel -Carpaccio und gegrillt-	13,00 €
Spargelsalat / Himbeere / Parmaschinken	
„Grilled“ Ceasar Salad	11,00 €
Ceasar Dressing / Bacon / Parmesanchip / alter Balsamico	
Wahlweise mit:	
- gegrillter Hähnchenbrust	13,00 €
- gebratenen Rinderfiletstreifen	15,00 €
Tatar vom Heritage Angusrind 80gr.	12,00 €
Eigelb / Crème fraîche / Kaviar / Schalotten / Wildkräutersalat	

Suppen

Cremesuppe vom frischen Stangenspargel veggie möglich	8,00 €
Spargeleinlage / Büsumer Krabben	
Cremesuppe vom bretonischen Hummer	11,00 €
Moët Champagner / Mais	
Weißer Tomatensuppe vegetarisch	8,00 €
Ricotta-Basilikumnocken / wilder Spargel	

Vitale Küche

Tatar vom Thunfisch 120 gr.	16,00 €
Miso-Mayo / Zwiebelcrunch / Teriyaki / Wasabichip	
Onsen-Ei und Trüffel vegetarisch	13,00 €
Vegetarische Jus / Babyspinat / Kartoffelmousseline	
Raviolo von der gezupften Ochsenbacke	14,00 €
Kartoffelschaum / Mangold / eingelegter Apfel	



Vitale Küche vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Zucchini und Aubergine - handgemacht -	18,00 €
Sauerampfer / Pinienkerne	
Gebackener grüner Spargel	14,00 €
Erdnussauce / Tandoori - Sour Creme / Miso-Mayonnaise	
Risotto Verde	16,00 €
Bärlauchrisotto / wilder Broccoli / Erbse / grüner Spargel / Sauerrahm / Kräuteröl	

Hauptgang

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib vegetarisch	22,00 €
Parmesanrahm / Trüffel	
Gebratene Perlhuhnbrust	25,00 €
Ras el Hanout - mayo / Spargelragout / Herzoginkartoffeln	
Karree vom Sylter Salzwiesenlamm	33,00 €
Gremolata / Pinienkerne / Knoblauchpüree / glacierte Drillinge / Sauerampfer	
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 / Wildkräutersalat in Beerenvinaigrette	
Pluma vom Ibericoschwein	26,00 €
Portweinjus / Edamame / Karotte / Kaiserschoten	

Fisch

Ora King Salmon - Königslachs -	25,00 €
hausgemachte schwarze Tagliatelle / Süsskartoffelcreme / grüner Spargel	
Atlantik Heilbuttfilet	26,00 €
Erbse / Apfel / Senfsaat / Rettich	
Filet vom Wolfsbarsch	26,00 €
Rieslingschaum / Sellerie / Romanesco	

Nice to „Meat“ you

Beef vom Big Green Egg (Holzkohlegrill)

Heritage US 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, Romanesco, grüner Spargel, Spargelragout, Sauerampfer

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

Die Beilagen

Fritten, Kartoffel-Trüffelmousseline, Süsskartoffelcreme, Herzoginkartoffeln

Bratkartoffeln, Süsskartoffelpommes, glacierte Drillinge 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 Käserreise 8,00 €

St. Maure / Weinkäse / Manchego

Große Käserreise 14,00 €

Alle sechs beschriebenen Käsesorten

Dessert

Plattpfirsich - Mousse, eingelegt, Chip - 9,00 €

Griechischer Joghurt / Honig / Mandeleis

Weißer Mousse au Chocolate 9,00 €

Macadamianuss / Muscovado / Kaffeesorbet

Piña Colada 9,00 €

Ananaschutney / geflammte Ananas / Cocoseis / Cocosschaum / Vanillebaiser / Pistaziensponge

Unsere Weinempfehlung Offene Weine



offene Weißweine

- Brogsitter -

2017 Riesling QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Graubugrunder QbA.	0,2 l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2017 „Terra Blanc“ Sauvignon Blanc QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Chardonnay Rocca di Peci	0,2 l	9,00€
trocken / Veneto, Italien		

offener Roséwein

- Brogsitter -

2017 Portugieser Rosé QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		

offene Rotweine

- Brogsitter -

2017 Dornfelder QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Spätburgunder QbA.	0,2 l	8,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Cabernet Cubin & Cabernet Mitos QbA.	0,2 l	8,00 €
trocken / Rheinhessen		

- Rocca di Peci -

2017 Merlot	0,2 l	9,00 €
trocken / Veneto, Italien		

- Saint-Vincent Baron -

2012 Bordeaux	0,2 l	8,00 €
Frankreich		

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



Unsere Weinempfehlung Flaschen Weine

- Rudolf May -

2018 Grauburgunder QbA. 0,75 l 38,00 €
trocken / Franken

- Dr. Heger -

2017 Grauburgunder Oktav QbA. 0,75 l 40,00 €
trocken / Baden

- Alois Lageder -

2018 Lagrein Rosé D.O.C. 0,75 l 36,00 €
Südtirol

- Dr. Heger -

2014 „Vitus“ Spätburgunder QbA. 0,75 l 43,00 €
trocken, Baden

- Robert Weil -

2017 Riesling QbA. 0,75 l 45,00 €
trocken / Rheingau

- Tina Pfaffmann -

2017 Cuvée „Alte Liebe“ Grauburgunder, Riesling,
Silvaner & Weissburgunder QbA. 0,75 l 37,00 €
trocken, Pfalz

- Domaine Gayda -

2014 „Figure Libre FREESTYLE“ - Syrah, Mouvédre, Carignan
& Grenache Noir- IGT Pays D'OC 0,75 l 40,00 €
Languedoc-Roussillon

- Château Grange-Neuve -

2015 Grand Vin de Pomerol - Cabernet Sauvignon & Merlot 0,75 l 60,00 €
Bordeaux

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Biere vom Fass und Flaschenbiere

König Pilsener ^F	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei ^F	0,33 l	3,60 €
Hövels ^F	0,3 l	3,70 €
Benediktiner Weizen naturtrüb ^F	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei ^F	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weizen dunkel ^F	0,5 l	5,50 €
Alster / Radler ^{F, 2, 3, 4}	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25 l	2,90 €
Sprudel oder Still		
Gerolsteiner	0,75 l	7,50 €
Medium oder Still		
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	3,50 €
Fanta ^{3, 2}	0,3 l	3,80 €
Coca Cola ^{2, 8}	0,3 l	3,80 €
Coca Cola Zero ^{2, 4, 8}	0,3 l	3,80 €
Sprite ⁴	0,3 l	3,80 €
Orangensaft	0,3 l	4,20 €
Maracujasaft	0,3 l	4,20 €
Traubensaft	0,3 l	4,20 €
Johannisbeerensaft	0,3 l	4,20 €
Ananassaft	0,3 l	4,20 €
Mangosaft	0,3 l	4,20 €
Saftschorle	0,3 l	3,90 €
Tonic Water ^{3, 7}	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon ^{3, 7}	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ²	0,2 l	3,90 €
Vita Malz ^F	0,33 l	3,20 €

Unsere Empfehlungen zum Start

Brositter B-Iced mit Limetten- oder Orangenscheibe ^M	0,1 l	7,00 €
	0,75 l	43,00 €
Brositter Cabinettt Sekt „l'Arrivée Edition“ ^M	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	36,00 €
Aperol Spritz ^{2, 7, M}	0,2 l	8,00 €
Hugo ^M	0,2 l	8,00 €
Campari mit Orangensaft ²	0,2 l	7,00 €
Champagner ^M	0,1 l	10,00 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“ ^M	0,1 l	7,00 €
Champagner mit Creme de Cassis „Kir Royal“ ^M	0,1 l	11,00 €
Moët L Chandon Brut Impérial ^M	0,75 l	95,00 €
Moët L Chandon Rosé Impérial ^M	0,75 l	105,00 €
Moët L Chandon Ice Impérial ^M	0,75 l	120,00 €
Ruinart „R“ Brut Champagner ^M	0,75 l	105,00 €
Martini Bianco ^M	5 cl	6,00 €
Lillet Tonic ^{M, 3, 7}	0,2 l	8,50 €
Sherry ^M	5 cl	6,00 €

Heißgetränke

Café Crème ⁸	3,20 €
Espresso ⁸	3,20 €
Espresso Macchiato ^{8, D}	3,40 €
Doppelter Espresso ⁸	4,90 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{8, D}	5,20 €
Cappuccino ^{8, D}	3,90 €
Milchkaffee ^{8, D}	4,20 €
Latte Macchiato ^{8, D}	4,50 €
Heiße Schokolade ⁸	3,90 €
Glas Tee	2,90 €

Darjeeling Summer Gold / Earl Grey / Green Dragon / Sweet Berries / Refreshing Mind /
Fruity Camomile / Masala Chai / Ayurveda / Cream Orange

Edelbrände aus der Manufaktur Scheibel

Birne Original	2 cl	8,50 €
Williams Birne Edles Fass	2 cl	8,50 €
Moorbirne	2 cl	7,50 €
Birne Finesse	2 cl	7,50 €
Apricot Brandy	2 cl	11,50 €
Himbeere	2 cl	7,50 €
Marille	2 cl	7,50 €
Bratapfel	2 cl	7,50 €

- Vodka -

Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	5,00 €
Grey Goose Vodka	2 cl	5,00 €

- Gin -

Bombay Sapphire	4 cl	8,00 €
Hendrick's Gin	4 cl	9,00 €
Tanqueray No. 10	4 cl	11,00 €
Woodland Sauerland Dry Gin	4 cl	13,00 €
Monkey 47	4 cl	13,00 €
Roku Gin	4 cl	14,00 €

- Whisky -

Cardhu Single Malt 12y.	4 cl	10,00 €
Glenmorangie Single Malt 10y.	4 cl	10,00 €
Talisker Single Malt 10y.	4 cl	12,50 €
The Balvenie Doublewood Single Malt 12y.	4 cl	12,50 €
Dalwhinnie Single Malt 15y.	4 cl	12,50 €
Glenmorangie Nectar D'or 12y.	4 cl	13,00 €
Lagavulin Islay Single Malt 16y.	4 cl	15,50 €
Hibiki Suntory Whisky, Japan	4 cl	15,00 €

Digestif

Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Branca Menta	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	7,50 €
Linie Aquavit ²	2 cl	3,50 €
Malteser ²	2 cl	3,50 €
Jubiläum Aquavit ²	2 cl	3,50 €
Calvados	2 cl	3,90 €
Habbel Schokolikör	2 cl	8,50 €
Sambuca ²	2 cl	3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene

1: Konservierungsstoff, 2: Farbstoff, 3: Antioxidationsmitteln, 4: Süßungsmittel (Sacharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam), 5: Mit Phosphat, 6: Geschwefelt, 7: Chininhaltig, 8: Koffeinhaltig, 9: Geschmackverstärker, 10: Geschwärzt, 11: Gewachst, 12: Gentechnisch verändert, A: Eier, B: Sesam, C: Soja, D: Milch, E: Sellerie, F: Getreide, G: Gluten, H: Senf, I: Fisch, J: Nüsse, K: Krebstiere, L: Weichtiere, M: Schwefeldioxid u. Sulfite, N: Lupine