



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.



Menü-Karussell

vom 01.02-31.03.2020

Pommernente

Mango | Mais | Hafer | Wildkräuter

...

Seezunge und Kaisergranat

Schnittlauchsud | Sellerie | Polenta

...

Bayrisches dry aged Rind

Barolojus | grüner Spargel | Kuritake-Pilze | Dinkel

oder

Rücken von der Heidschnucke

Pinienkernkruste | Kaffeeöl | mediterrane Kartoffel-Crêpe

...

Tanariva 33% Valrhona-Schokolade

Sauerrahm | Erdnuss | Mango

59,90 Euro

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Gerolsteiner Mineralwasser

Heimatmenü im Vivre

Ziegenkäse - Mousse

Gurke / Wassermelonen-Kaviar / Löwenzahn

...

geschmorte Rinderroulade

nach Hausfrauenart

mit Pastinakencreme / Kartoffel-Crêpes

...

Mousse au Chocolat

Orange / Schokoladensorbet / Minze / Gold

41,00€

Vorspeisen

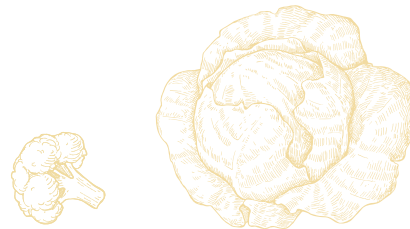
Italienische Burrata vegetarisch	12,00 €
Variation von der Tomate / Olive / Basilikum / Maracuja	
Carpaccio vom Heritage Angus Rind	13,00 €
Trüffelmayonnaise / Parmesanchips / alter Balsamico / Wildkräuter	
Gegrillte Jakobsmuschel	13,00 €
Mango / zwerlei Petersilienwurzel / Salicornia	
Junger Feldsalat vegetarisch	11,00 €
Eingelegte Birne / Croûtons / geröstete Kürbiskerne / Kartoffelvinaigrette	
Pommernente	13,00 €
Mango / Mais / Hafer / Wildkräuter	
Carpaccio vom Pulpo	12,00 €
Sauce Rouille / Fenchel / Wildkräuter	

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis vegetarisch möglich	8,00 €
mit Curryaromen / gebackene Garnele	
Cremesuppe vom bretonischen Hummer	11,00 €
Moët Champagner / Salicornia	
Petersilienwurzelsuppe vegetarisch möglich	8,00 €
Serrano-Schinken chips / wilder Brokkoli	

Vitale Küche

Tatar vom Thunfisch 120 gr.	16,00 €
Miso-Mayo / Zwiebelcrunch / Teriyaki / Wasabichip	
Avocado trifft Gurke vegetarisch	13,00 €
Avocadocreme / Gurkenchutney / gegrillter grüner Spargel	
Ziegenkäse-Mousse vegetarisch	11,00 €
Gurke / Wassermelonen-Kaviar / Löwenzahn	



Vitale Küche vegetarisch

Ravioli mit Trüffel vegetarisch	18,00 €
Creme Fraiche / Ruccola / Kürbis / Kuritake-Pilze	
Gebackene Zucchiniblüte vegetarisch	17,00 €
Gefüllt mit Oliven und getrockneten Tomaten / Erdnussoße / Miso-Mayo / Tandoori-Schmand	
Risotto verde vegetarisch	16,00 €
Grüner Spargel / Erbse / wilder Brokkoli	

Hauptgang

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib vegetarisch	22,00 €
Parmesanrahm / Trüffel	
Gebratene Perlhuhnbrust	25,00 €
Mole / Portweinjus / Kaiserschoten / Herzoginkartoffeln	
Rücken von der Heidschnucke	31,00 €
Pinienkernkruste / Kaffeeöl / Kartoffelcrêpe	
Geschmorte westfälische Ochsenbacke	20,00 €
Portweinsauce / Kartoffel-Trüffelmousseline / grüner Spargel vom Big Green Egg	
Wiener Kalbsschnitzel aus der Hüfte - in Butterschmalz gebraten -	24,00 €
mit Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Wildkräutersalat in Kartoffelvinaigrette	
Medaillons vom Hirschkalbsrücken	32,00 €
Quitte / Preiselbeeren / Buchenpilze / Spitzkohl / Pastinakencreme	
Bayrisches Dry Aged Rind	33,00 €
Barolojus / grüner Spargel / Kuritake-Pilze/ Herzoginkartoffeln	

Fisch

Ora King Salmon - Königslachs -	25,00 €
Rieslingsauce / Schmorgurke / Kartoffel-Endivien-Stampf	
Gegrillter Wolfsbarsch	27,00 €
geräuchertes Tomatenrisotto / grüner Spargel	
Seezunge und Kaisergranat	29,00 €
Schnittlauchsud / Sellerie / Polenta	

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, Kräuterbutter,

Sauce Bernaise, Rotweinsauce 3,00 €

Das Gemüse

Buchenpilze, grüner Spargel, gegrilltes Gemüse,

Feldsalat in Kartoffelvinaigrette, Pastinakenpüree 4,00 €

Die Beilagen

Kartoffelcrepe, Herzoginkartoffeln, Pommes Frites,

Süßkartoffelpommes, Kartoffel-Trüffelpüree, Bratkartoffeln 4,00 €

Käse

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

St. Maure

- Rohmilch, Frankreich -

in Pflanzenasche gereifter Ziegenkäse,
leicht würzig

Caciocavallo affumicato

- Rohmilch, Italien -

Südtalienischer Büffelmilchkäse über
Majoranfeuer geräuchert

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 €

Caciocavallo / Brescianella / Manchego

Große Käsereise 14,00 €

Alle sechs beschriebenen Käsesorten

Dessert

KiBa 9,00 €

Kirschsorbet / Bananenmousse / weiße Schokolade / Kirschkuchen

Tanariva 33% Valrhona-Schokolade 9,00 €

Sauerrahm / Erdnuss / Mango

Mousse au chocolate 10,00 €

Orange / Schokoladensorbet / Minze / Gold

Unsere Weinempfehlung

Offene Weine



offene Weißweine

- Brogsitter -

2018 Riesling QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2018 Grauburgunder QbA.	0,2 l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Chardonnay Rocca di Peci	0,2 l	9,00€
trocken / Veneto, Italien		

offener Roséwein

- Brogsitter -

2018 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 „l'arrivée Cuvée“ Cabernet Cubin & Cabernet Mito 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

- Schwedhelm -

2017 „Stückfass“ Pinot Blanc 0,75 l 38,00 €
trocken / Zellertal, Pfalz

- Dr. Heger -

2018 Grauburgunder Oktav QbA. 0,75 l 40,00 €
trocken / Baden

- Alois Lageder -

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

- Christian Bamberger -

2015 „Stückfass“ Pinot Noir 0,75 l 40,00 €
trocken / Nahe

- Robert Weil -

2018 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	0,2l	7,00 €
Champagner ^M	0,1 l	15,00 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“ ^M	0,1 l	7,00 €
Champagner mit Creme de Cassis „Kir Royal“ ^M	0,1 l	15,00 €
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 €
Habel 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