



## **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.



## Von der Kaltmamsell

<b>Bunter kleiner Salatteller</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">veggie</span>	.....	<b>5,90 €</b>
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing		
<b>Geflämmtter Ziegenkäse</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">veggie</span>	.....	<b>10,90 €</b>
mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette		
<b>Carpaccio vom Husumer Freilandrind</b>	.....	<b>12,90 €</b>
mit Rucolasalat / Parmesanspäne / geräuchertes Olivenöl		
<b>Tatar l'Arrivée</b>	.....	<b>13,90 €</b>
Pikantes Tatar vom Rind auf spanischer Tortilla / Sauerrahm / Kaviar / Wildkräutersalat		
<b>Anti Pasti</b>	.....	<b>12,90 €</b>
Gegrilltes Gemüse / spanische Tortilla / Oliven / gefülltes Gemüse / Salat von Meeresfrüchten		

## Suppen

<b>Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">veggie</span>	.....	<b>5,90 €</b>
mit Buttercroûtons / italienischem Olivenöl		
<b>Cremesuppe von frischen Pfifferlingen</b> <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">veggie</span>	.....	<b>5,90 €</b>
mit gebratenen Pfifferlingen / Schnittlauchsahne		



## Westfälisch und so...

<b>Burger „Rustique“ vom U.S. Beef<sup>2,10,11,12</sup></b> .....	<b>15,90 €</b>
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
<b>l'Arrivée Schlemmerschnitzel</b> .....	<b>19,90 €</b>
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet mit Pilzrahm, Pfefferrahm, Wiener Art / Bratkartoffeln / kleiner Salat	
<b>Höchstener Krüstchen</b> .....	<b>13,90 €</b>
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner gemischter Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit pikanter Pfefferrahmsauce<sup>2,12</sup></b> .....	<b>15,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm</b> .....	<b>16,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
<b>Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind</b> .....	<b>19,90 €</b>
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	
<b>Knuspriges Lachsrösti</b> .....	
mit Kartoffelrösti / jungem Blattspinat / hausgeräucherter Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise / knackige Salate in Hausdressing	
<b>als Vorspeise</b> .....	<b>9,90 €</b>
<b>als Hauptgang</b> .....	<b>12,90 €</b>

## Für den kleinen Hunger

<b>Gegrillte Garnelenspieße</b> .....	<b>14,90 €</b>
mit Sommersalat / geröstetem Brot / mallorquinische Knoblauchsauce	
<b>Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde</b> .....	<b>14,90 €</b>
in Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig</b> .....	<b>12,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce</b> .....	<b>18,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam<sup>1</sup></b> .....	<b>15,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel</b> .....	<b>18,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	

## Hauptgänge

<b>Tagliatelle aus dem Parmesanlaib</b> .....	<b>21,90 €</b>
mit Parmesanrahm / Trüffel	
<b>Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof <sup>2, 12</sup></b> .....	<b>23,90 €</b>
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Bio Kalb</b> .....	<b>22,90 €</b>
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
<b>l'Arrivée Rinderfiletteller 300 gr.</b> .....	<b>30,90 €</b>
3 Rinderfilets / Pfefferrahm / Kräuterbutter / Surf 'n' Turf / Rosmarinkartoffeln / knackiger Salat	
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> .....	<b>23,90 €</b>
mit Weißweinsauce / grüner Spargel / feine Bandnudeln	
<b>Gebratenes Filet vom Lachs</b> .....	<b>24,90 €</b>
mit Rieslingsauce / gegrilltes Gemüse / Rosmarinkartoffeln	
<b>Frische Dorade im Ganzen gebraten</b> .....	<b>24,90 €</b>
- am Tisch tranchiert - mit Rosmarinkartoffeln / knackiger Salat	

## Das Steak vom Lavastein Grill

<b>Argentinisches Rumpsteak 200 gr.</b> .....	<b>24,90 €</b>
<b>Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.</b> .....	<b>26,90 €</b>
<b>Argentinisches Rib Eye 300 gr.</b> .....	<b>28,90 €</b>
<b>Chateaubriand 400 gr.</b> .....	<b>49,90 €</b>
für 2 Personen - am Tisch tranchiert -	

### Dazu wählbar:

#### Die Soßen

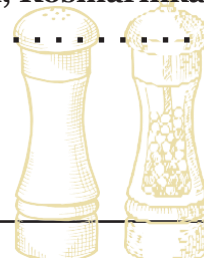
<b>Pfefferrahmsauce<sup>12</sup>, Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter</b> .....	<b>1,90 €</b>
---	---------------

#### Das Gemüse

<b>Speckbohnen, Grillgemüse, sommerlicher Salat</b> .....	<b>3,90 €</b>
---	---------------

#### Die Beilagen

<b>Pommes Frites, Bratkartoffeln <sup>12</sup>, gebackene Kartoffelspalten, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelpommes</b> .....	<b>3,90 €</b>
--	---------------



## Vegetarisch

- Gebackener Schafskäse im Lavendelteig** ..... 13,90 €  
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnuss** ..... 12,90 €  
mit Kirschtomaten / frittiertes Rauke / Pinienkerne

## Dessert

- Tiramisu 2.0** ..... 8,90 €  
mit frischen Erdbeeren / Pistaziensponge / Vanille-Kaffeesauce
- Mango - Maracujatörtchen** ..... 7,90 €  
mit Schokoladensand / Himbeersorbet
- Crème Brûlée** ..... 6,90 €  
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis
- Erdbeerbecher** ..... 5,90 €  
mit Erdbeereis / Vanilleeis / frisch marinierte Erdbeeren / Sahne / Krokant / Erdbeermark
- Rote Grütze** ..... 4,90 €  
mit Schokoeis / Schlagsahne

## Für die kleinen Gäste

- Schnitzel** ..... 7,90 €  
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise
- Hähnchennuggets** ..... 6,90 €  
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise
- Bandnudeln** ..... 5,90 €  
mit Tomatensauce



Liebe Gäste, für Allergiker halten wir eine Karte bereit, auf der wir alle Allergene gekennzeichnet haben. Fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach dieser Dokumentation.

## Unsere Weinempfehlung

### Offene Weine



#### offene Weißweine

##### - Brogsitter -

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

#### offener Roséwein

##### - Brogsitter -

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

#### offene Rotweine

##### - Brogsitter -

<b>2017 Dornfelder QbA.</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>7,00 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2017 Spätburgunder QbA.</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>8,00 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2017 Cabernet Cubin &amp; Cabernet Mito QbA.</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>8,00 €</b>
trocken / Rheinhessen		

##### - Rocca di Peci -

<b>2017 Merlot</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

##### - Saint-Vincent Baron -

<b>2012 Bordeaux</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>8,00 €</b>
Frankreich		

## Unsere Weinempfehlung Flaschen Weine



**- Rudolf May -**

**2017 Grauburgunder QbA. .... 0,75l 38,00 €**  
trocken / Franken

**- Dr. Heger -**

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

**- Alois Lageder -**

**2017 Lagrein Rosé D.O.C. .... 0,75l 36,00 €**  
Südtirol

**- Dr. Heger -**

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

**- Robert Weil -**

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

**- Tina Pfaffmann -**

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

**- Domaine Gayda -**

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

**- Château Grange-Neuve -**

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

Alle unsere Weine enthalten Sulfit.

## Biere vom Fass und Flaschenbiere

König Pilsener	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,60 €
Hövels	0,3l	3,70 €
Benediktiner Weizen naturtrüb	0,5l	5,50 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	5,50 €
Alster / Radler	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,50 €

## Alkoholfreie Getränke

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



## Unsere Empfehlungen zum Start

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

## Heißgetränke

Café Crème	3,20 €
Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,20 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	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

<b>Ramazotti</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Averna</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Branca Menta</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Jägermeister</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Grappa Nonino Chardonnay</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Linie Aquavit</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malteser</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Jubiläum Aquavit</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Calvados</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Habel Schokolikör</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Sambuca</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>

### Zusatzstoffe und Allergene

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmitteln, 4: geschwärzt, 6: gewachst

8: mit Geschmackverstärker, 9: Hinterschinken, 10: mit Süßungsmittel, 11: mit Säuerungsmittel

12: mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 13: koffeinhaltig