



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.



Endlich wieder Gänsezeit

*Geräucherte Entenbrust mit Walnuss und Rote Beete
dazu Feldsalat in Cassisvinaigrette*

12,90€

X-Mas Burger

*Saftiges Gänsefleisch, Apfel-Rotkrautsalat, Maronencreme
Rucola in Briochebrötchen, dazu Süßkartoffelpommes*

13,90€

*Knuspriger Gänsebraten -Brust und Keule-
Mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen,
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel*

30,00€

Von der Kaltmamsell

Bunter kleiner Salatteller veggie	5,90 €
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing		
Geflämmter Ziegenkäse veggie	10,90 €
mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette		
Carpaccio vom Husumer Freilandrind	12,90 €
mit Rucolasalat / Parmesanspäne / geräuchertes Olivenöl		
Tatar l'Arrivée	13,90 €
Pikantes Tatar vom Rind auf spanischer Tortilla / Sauerrahm / Kaviar / Wildkräutersalat		

Suppen

Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten veggie	5,90 €
mit Buttercroûtons / italienischem Olivenöl		
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis veggie	5,90 €
gerösteten Kürbiskerne und steirischem Kürbiskernöl		



Westfälisch und so...

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

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelenspieße	14,90 €
mit Sommersalat / geröstetem Brot / mallorquinische Knoblauchsauce	
Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde	14,90 €
in Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	
Große Salatvariation frisch und knackig	12,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce	18,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam¹	15,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel	18,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	

Hauptgänge

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib	21,90 €
mit Parmesanrahm / Trüffel	
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof ^{2, 12}	23,90 €
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	22,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
l'Arrivée Rinderfiletteller 300 gr.	30,90 €
3 Rinderfilets / Pfefferrahm / Kräuterbutter / Surf 'n' Turf / Rosmarinkartoffeln / knackiger Salat	
Gebratenes Filet vom Zander	23,90 €
mit Weißweinsauce / grüner Spargel / feine Bandnudeln	
Gebratenes Filet vom Lachs	24,90 €
mit Rieslingsauce / Kürbispüree / Rosmarinkartoffeln	

Das Steak vom Lavastein Grill

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

Dazu wählbar:

Die Soßen

Pfefferrahmsauce ¹², Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter	1,90 €
--	---------------

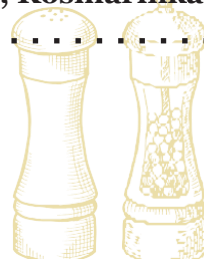
Das Gemüse

Speckbohnen, Grillgemüse, sommerlicher Salat, Kürbispüree	3,90 €
--	---------------



Die Beilagen

Pommes Frites, Bratkartoffeln ¹², gebackene Kartoffelspalten, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelpommes	3,90 €
--	---------------



Vegetarisch

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

Dessert

- Mozartkugel 2.0.** 8,90 €
Mousse von Schokolade, Pistazie, Marzipan und Nougat / Kaffee und Vanillesauce / Kirschsorbet
- Stracciatella Kirschmousse** 7,90 €
mit Sabayon der Schwarzkirsche / Schokoladensand
- 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 -

2017 Riesling QbA.	0,2l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Grauburgunder QbA.	0,2l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2020 Lugana	0,2l	9,00 €
trocken / Castelnuovo del Garda, Italien		
2017 Chardonnay Rocca di Peci	0,2l	9,00 €
trocken / Veneto, Italien		

offener Roséwein

- Brogsitter -

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

offene Rotweine

- Brogsitter -

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

- Rocca di Peci -

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

- Saint-Vincent Baron -

2012 Bordeaux	0,2l	8,00 €
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 €
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 Cabinett 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	15,00 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“	0,1 l	7,00 €
Champagner mit Creme de Cassis „Kir Royal“	0,1 l	15,00 €
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

Ramazotti	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 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Jubiläum Aquavit	2 cl	3,50 €
Calvados	2 cl	3,90 €
Habel Schokolikör	2 cl	8,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €

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