



## **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 Spargelzeit

**Marinierte Spargelspitzen <sup>12</sup>** ..... **13,90 €**  
mit Bärlauchvinaigrette / Parmaschinken / knackige Frühlingssalate

**Portion frischer Stangenspargel aus biologischem Anbau** ..... **19,90 €**  
direkt aus dem Münsterland  
mit neuen Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

### Wahlweise mit:

- gemischter Schinkenauswahl <sup>12</sup> ..... **23,90 €**
- Schweineschnitzel vom Eichenhof ..... **28,90 €**
- gebratenem Norweger Lachsfilet ..... **30,90 €**
- Schweinefiletmedaillons vom Eichenhof ..... **33,90 €**
- schottischem Filet vom Angus Rind ..... **44,90 €**

## Von der Kaltmamsell

**Bunter kleiner Salatteller** veggie ..... 6,90 €  
 mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing

**Geflämmter Ziegenkäse** veggie ..... 12,90 €  
 mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette

**Carpaccio vom Husumer Freilandrind** ..... 15,90 €  
 mit Rucolasalat / Parmesanspäne / geräuchertes Olivenöl

**Tatar l'Arrivée** ..... 17,90 €  
 Pikantes Tatar vom Rind auf spanischer Tortilla / Sauerrahm / Kaviar / Wildkräutersalat

## Suppen

**Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten** veggie ..... 5,90 €  
 mit Buttercroûtons / italienischem Olivenöl

**Cremesuppe vom frischen Stangenspargel** ..... 7,90 €  
 mit Kerbel Creme fraîche



## Westfälisch und so...

<b>Burger „Rustique“ vom U.S. Beef<sup>2,10,11,12</sup></b> .....	<b>17,90 €</b>
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
<b>l'Arrivée Schlemmerschnitzel</b> .....	<b>23,90 €</b>
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet mit Pilzrahm, Pfefferrahm, Wiener Art / Bratkartoffeln / kleiner Salat	
<b>Höchstener Krüstchen</b> .....	<b>16,90 €</b>
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner gemischter Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit pikanter Pfefferrahmsauce<sup>2,12</sup></b> .....	<b>18,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm</b> .....	<b>19,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
<b>Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind</b> .....	<b>24,90 €</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>14,90 €</b>
<b>als Hauptgang</b> .....	<b>16,90 €</b>

## Für den kleinen Hunger

<b>Gegrillte Garnelenspieße</b> .....	<b>18,90 €</b>
mit Sommersalat / geröstetem Brot / mallorquinische Knoblauchsauce	
<b>Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde</b> .....	<b>18,90 €</b>
in Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig</b> .....	<b>15,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce</b> .....	<b>22,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam<sup>1</sup></b> .....	<b>20,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel</b> .....	<b>23,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	

## Hauptgänge

<b>Tagliatelle aus dem Parmesanlaib</b> .....	<b>25,90 €</b>
mit Parmesanrahm / Trüffel	
<b>Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof <sup>2, 12</sup></b> .....	<b>26,90 €</b>
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Bio Kalb</b> .....	<b>24,90 €</b>
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
<b>l'Arrivée Rinderfiletteller 300 gr.</b> .....	<b>33,90 €</b>
3 Rinderfilets / Pfefferrahm / Kräuterbutter / Surf 'n' Turf / Rosmarinkartoffeln / knackiger Salat	
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> .....	<b>27,90 €</b>
mit Weißweinsauce / Spargelragout / feine Bandnudeln	
<b>Gebratenes Filet vom Lachs</b> .....	<b>26,90 €</b>
mit Rieslingsauce / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln	

## Das Steak vom Lavastein Grill

<b>Argentinisches Rumpsteak 200 gr.</b> .....	<b>26,90 €</b>
<b>Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.</b> .....	<b>31,90 €</b>
<b>Argentinisches Rib Eye 300 gr.</b> .....	<b>33,90 €</b>
<b>Chateaubriand 400 gr.</b> .....	<b>58,90 €</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

<b>Gebackener Schafskäse im Lavendelteig</b> .....	<b>15,90 €</b>
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette	
<b>Gebackener grüner Spargel im Tempurateig</b> .....	<b>16,90 €</b>
mit Wildkräutersalat / Bärlauchvinaigrette	
<b>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnuss</b> .....	<b>14,90 €</b>
mit Kirschtomaten / frittiertes Rauke / Pinienkerne	

## Dessert

<b>Caipirinha 2.0</b> .....	<b>10,90 €</b>
Limettenschnitte / weißes Schokoladensorbet mit Cachaça / Himbeere	
<b>Törtchen von der Haselnuss</b> .....	<b>10,90 €</b>
gefüllt mit Haselnusspraliné und Schokomousse / Schokoladensand / Kirschsorbet	
<b>Crème Brûlée</b> .....	<b>7,90 €</b>
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis	
<b>Erdbeerbecher</b> .....	<b>7,90 €</b>
mit Erdbeereis / Vanilleeis / frisch marinierte Erdbeeren / Sahne / Krokant / Erdbeermark	
<b>Rote Grütze</b> .....	<b>5,90 €</b>
mit Schokoeis / Schlagsahne	

## Für die kleinen Gäste

<b>Schnitzel</b> .....	<b>8,90 €</b>
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Hähnchennuggets</b> .....	<b>7,90 €</b>
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Bandnudeln</b> .....	<b>6,90 €</b>
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>2020 Riesling QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2021 Grauburgunder QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2020 Lugana</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Castelnuovo del Garda, Italien		
<b>2020 Chardonnay Rocca di Peci</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

#### offener Roséwein

##### - Brogsitter -

<b>2020 Portugieser Rosé QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		

#### offene Rotweine

##### - Brogsitter -

<b>2018 Dornfelder QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2019 Spätburgunder QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2018 Cabernet Cubin &amp; Cabernet MitoS QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		

##### - Rocca di Peci -

<b>2021 Merlot</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

##### - Saint-Vincent Baron -

<b>2020 Bordeaux</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
Frankreich		

## Biere vom Fass und Flaschenbiere

<b>König Pilsener</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>König Pilsener alkoholfrei</b> .....	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Hövels</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Benediktiner Weizen naturtrüb</b> .....	<b>0,5l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b> .....	<b>0,5l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Benediktiner Weizen dunkel</b> .....	<b>0,5l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Alster / Radler</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>5,90 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Gerolsteiner</b> .....	<b>0,25l</b>	<b>2,90 €</b>
Sprudel oder Still		
<b>Gerolsteiner</b> .....	<b>0,75l</b>	<b>7,50 €</b>
Medium oder Still		
<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b> .....	<b>0,25l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Fanta</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Coca Cola</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Sprite</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Orangensaft</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Maracujasaft</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Traubensaft</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Johannisbeerensaft</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Mangosaft</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Saftschorle</b> .....	<b>0,3l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Tonic Water</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Ginger Ale</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Vita Malz</b> .....	<b>0,33l</b>	<b>3,80 €</b>



## Unsere Empfehlungen zum Start

Brogssitter Cabinett Sekt „l'Arrivée Edition“	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	36,00 €
Deja Vu	0,2 l	9,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	9,00 €
Hugo	0,2 l	9,00 €
Campari mit Orangensaft	0,2 l	7,90 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“	0,1 l	9,00 €
Moët L Chandon Brut Impérial	0,75 l	115,00 €
	0,2 l	35,00 €
Moët L Chandon Rosé Impérial	0,75 l	115,00 €
	0,2 l	35,00 €
Ruinart „R“ Brut Champagner	0,75 l	125,00 €
Martini Bianco	5 cl	8,00 €
Lillet Tonic	0,2 cl	9,50 €
Sherry	5 cl	6,00 €

## Heißgetränke

Café Crème	3,60 €
Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	6,10 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,90 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee	3,50 €

Darjeeling Summer Gold / Earl Grey / Green Dragon / Sweet Berries / Refreshing Mind /

Fruity Camomile / Masala Chai / Ayurveda / Cream Orange

## **Edelbrände aus der Manufaktur Scheibel**

<b>Birne Original</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Williams Birne Edles Fass</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Moorbirne</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Birne Finesse</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Apricot Brandy</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Himbeere</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Marille</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Bratapfel</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,50 €</b>

### **- Vodka -**

<b>Absolut Vodka</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Belvedere Vodka</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Grey Goose Vodka</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>6,50 €</b>

### **- Gin -**

<b>Bombay Sapphire</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Hendrick's Gin</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Tanqueray No. 10</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Woodland Sauerland Dry Gin</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Monkey 47</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Roku Gin</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>14,00 €</b>

---

**-Whisky -**

*Vivre*

<b>Cardhu Single Malt 12y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Glenmorangie Single Malt 10y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Talisker Single Malt 10y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>The Balvenie Doublewood Single Malt 12y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Dalwhinnie Single Malt 15y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Glenmorangie Nectar D'or 12y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Lagavulin Islay Single Malt 16y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Oban Single Malt 14y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Glenfiddich Single Malt 12y.</b> . . . . .	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>

---

*Vivre*

---

**-Digestif-**

<b>Ramazzotti</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Averna</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Branca Menta</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Jägermeister</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Grappa Nonino Chardonnay</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Linie Aquavit</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Malteser</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Jubiläum Aquavit</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Calvados</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Habbel Schokolikör</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Sambuca</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</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