



## **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

**Tatar vom grünen und weißen Spargel . . . . . 15,90€**

Avocado/ Black Tiger Garnele/ Wan Tan Korb

**Ragout vom weißen und grünen Spargel . . . . . 13,90€**

Parmaschinken/ Baby Leaf/ Bärlauchvinaigrette

**Cremesuppe vom Stangenspargel. . . . . 8,90€**

Mit Kerbel/ Crème Fraîche

**Portion frischer Stangenspargel aus biologischem Anbau. . . . . 20,90€**

direkt aus dem Münsterland

mit neuen Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

### Wahlweise mit:

- **Lachsfilet . . . . . 29,90€**
- **Wiener Schnitzel . . . . . 32,90€**
- **Rinderfilet . . . . . 45,90€**



## Von der Kaltmamsell

**Bunter kleiner Salatteller** veggie ..... **7,90 €**  
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing

**Geflämmter Ziegenkäse** veggie ..... **14,90 €**  
mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette

**Rind-Kalb-Wildfang** ..... **18,90 €**  
Rindercarpaccio / Röschen vom Kalb mit Thunfischcreme / Wildfang Garnele / Rucola / Balsamico-Dressing und Parmesan

**Tatar l'Arrivée** ..... **18,90 €**  
Pikantes Tatar vom Rind auf spanischer Tortilla / Sauerrahm / Kaviar / Wildkräutersalat

**Italienische Burrata** veggie ..... **17,90 €**  
Burrata mit bunten Kirschtomaten / Rucola / Basilikumpesto / Balsamico-Crème

## Suppen

**Tomatenconsommé** veggie ..... **9,90 €**  
mit Basilikumnocken / geröstetes Baguette



## Westfälisch und so...

<b>Burger „Rustique“ vom U.S. Beef<sup>2,10,11,12</sup></b> .....	<b>18,90 €</b>
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof</b>	
<b>wahlweise mit frischen Waldpilzen in Rahm oder Pfefferrahmsauce</b> .....	<b>20,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
<b>Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind</b> .....	<b>25,90 €</b>
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	
<b>Knuspriges Lachsрrösti</b> .....	
mit Kartoffelrösti / jungem Blattspinat / hausgeräuchertem Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise / knackige Salate in Hausdressing	
<b>als Vorspeise</b> .....	<b>15,90 €</b>
<b>als Hauptgang</b> .....	<b>17,90 €</b>

## Für den kleinen Hunger

<b>Gegrillte Garnelen 3 Stück</b> .....	<b>19,90 €</b>
mit Wildkräutersalat / geröstetem Brot / mallorquinischer Knoblauchsauce	
<b>Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde</b> .....	<b>20,90 €</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>23,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Lachsterrine</b> .....	<b>19,90 €</b>
Ummantelt mit gegrillter Zucchini, Wildkräutersalat, Limettenvinaigrette und Dillgel	
<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>Karree vom Sylter Wiesenlamm</b> .....	<b>33,90 €</b>
mit Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Barolojus	
<b>Wiener Schnitzel vom Bio Kalb</b> .....	<b>25,90 €</b>
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Land-Luft-Meer</b> .....	<b>36,90 €</b>
mit Rinderfilet / Maispoularde / Lachs / Garnele / Butter-Tagliolini / Trüffelrahmsauce	
<b>Involtini a la Roberto</b> .....	<b>33,90 €</b>
mit Kalbs-Involtini / Kalbsjus / Tagliolini / Parmesan / Ratatouille	
<b>Duett vom Zander und Lachs</b> .....	<b>28,90 €</b>
mit Tagliolini „Salsa Verde“ / Rieslingschaumsauce / kleiner gemischter Salat	
<b>Doraden Filet Involtino</b> .....	<b>29,90 €</b>
mit Orichette / Tomate / Basilikum / Pistazie	

## Das Steak vom Lavastein Grill

<b>Argentinisches Rumpsteak 200 gr.</b> .....	<b>28,90 €</b>
<b>Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.</b> .....	<b>33,90 €</b>
<b>Argentinisches Rib Eye 300 gr.</b> .....	<b>35,90 €</b>
<b>Chateaubriand 400gr.</b> .....	<b>60,90 €</b>
für 2 Personen - am Tisch tranchiert -	

### Dazu wählbar:

#### Die Soßen

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

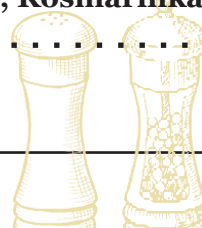
#### Das Gemüse

<b>Speckbohnen, Ratatouille, kleiner gemischter 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** ..... 16,90 €  
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnuss** ..... 15,90 €  
Kirschtomaten / frittiertes Rauke / Pinienkerne

## Dessert

- Duett vom Tiramisu** ..... 11,90 €  
Klassisch / Exotisch / Tonkabohnen-Sauce / Physalis
- Crème Brûlée** ..... 8,90 €  
mit frischen Himbeeren / Vanilleeis
- Schoko-Lavakuchen** ..... 9,90 €  
mit flüssigem Kern / Mango Sorbet / Himbeeren
- Birne & Bailey's** ..... 11,90 €  
Schokolade / Milch / Sauerrahm
- Rhabarber – Erdbeereis** ..... 11,90 €  
Pistazie / Joghurtmousse / Blätterteig

## Für die kleinen Gäste

- Schnitzel** ..... 8,90 €  
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise
- Hähnchennuggets** ..... 7,90 €  
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise
- Bandnudeln** ..... 6,90 €  
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>2020 Riesling QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</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		

## Unsere Weinempfehlung Flaschen Weine



**- Rudolf May -**

**2017 Grauburgunder QbA. .... 0,75l 46,00 €**  
trocken / Franken

**- Dr. Heger -**

**2020 Grauburgunder Oktav QbA. .... 0,75l 48,00 €**  
trocken / Baden

**- Wilhelm Walch -**

**2021 Wilhelm Wach Rosé .... 0,75l 44,00 €**  
Trocken / Südtirol

**- Dr. Heger -**

**2019 „Ihringer“ Spätburgunder QbA. .... 0,75l 52,00 €**  
trocken, Baden

**- Robert Weil -**

**2020 Riesling QbA. .... 0,75l 54,00 €**  
trocken / Rheingau

**- Jean Durup Père -**

**2020 Chablis Domaine de L'Eglantiere AOC .... 0,75l 63,00 €**  
Chardonnay

**- Domaine Gayda -**

**2014 „Figure Libre FREESTYLE“ - Syrah, Mouvédre, Carignan  
& Grenache Noir- IGT Pays D'OC .... 0,75l 48,00 €**  
Languedoc-Roussillon

**- Château Grange-Neuve -**

**2015 Grand Vin de Pomerol - Cabernet Sauvignon & Merlot ..... 0,75l 72,00 €**  
Bordeaux

Alle unsere Weine enthalten Sulfit.



## 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

Brogsitter Cabinettt Sekt „l'Arrivée Edition“	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	42,00 €
Asbach Rosé	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	40,00 €
Moët L Chandon Rosé Impérial	0,75 l	125,00 €
	0,2 l	45,00 €
Ruinart „R Brut Champagner	0,75 l	125,00 €
Martini Bianco	5 cl	8,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	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>Ramazotti</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