



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 Pfifferlinge

Gebratene Pfifferlinge **14,90 €**
mit Speck und Zwiebeln / knackige Sommersalate in Kräutervinaigrette

Portion frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm veggie **20,90 €**
mit Semmelknödel / knackige Sommersalate

Wahlweise mit:

- Schweineschnitzel vom Eichenhof **32,90 €**
- gebratenem Norweger Lachsfilet **34,90 €**
- Schweinefiletmedaillons vom Eichenhof **36,90 €**
- Filet vom schottischen Angus Rind **46,90 €**



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
- Cremsuppe von frischen Pfifferlingen** **9,90 €**
 mit gebratenen Pfifferlingen / Schnittlauchsahne



Westfälisch und so...

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

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelen 3 Stück	19,90 €
mit Wildkräutersalat / geröstetem Brot / mallorquinischer Knoblauchsauce	
Große Salatvariation frisch und knackig	15,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce	23,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel	23,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Cesar Salad	21,90 €
mit Romanasalat und Salatherzen/ Caesar Dressing/ gebratene Hähnchenbrust und Buttercroûtons	

Hauptgänge

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib	25,90 €
mit Parmesanrahm / Trüffel	
Karree vom Sylter Wiesenlamm	33,90 €
mit Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Barolojus	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	25,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
Land-Luft-Meer	36,90 €
mit Rinderfilet / Maispoularde / Lachs / Garnele / Butter-Tagliolini / Trüffelrahmsauce	
Duett vom Zander und Lachs	28,90 €
mit Tagliolini „Salsa Verde“ / Rieslingschaumsauce / kleiner gemischter Salat	
Doraden Filet Involtino	29,90 €
mit Orichette / Tomate / Basilikum / Pistazie	

Das Steak vom Lavastein Grill

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

Dazu wählbar:

Die Soßen

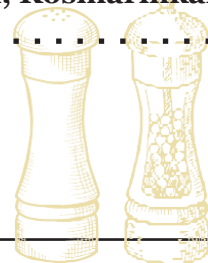
Pfefferrahmsauce¹², Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter	1,90 €
---	---------------

Das Gemüse

Speckbohnen, Ratatouille, kleiner gemischter Salat	3,90 €
---	---------------

Die Beilagen

Pommes Frites, Bratkartoffeln¹², gebackene Kartoffelspalten, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelpommes	3,90 €
---	---------------



Vegetarisch

Gnocchi al Pesto Rosso 17,90 €

Tomate / Basilikum / Büffelmozzarella

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnuss 15,90 €

Kirschtomaten / frittiertes Rucola / 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

Piña Colada Eisbecher 11,90 €

Kokos Eis / Ananas / Rum / Sahne

Für die kleinen Gäste

Schnitzel 8,90 €

mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise

Hähnchennuggets 7,90 €

mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise

Bandnudeln 7,90 €

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 -

2020 Riesling QbA.	0,2l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2021 Grauburgunder QbA.	0,2l	9,50 €
trocken / Rheinhessen		
2020 Lugana	0,2l	9,50 €
trocken / Castelnuovo del Garda, Italien		
2020 Chardonnay Rocca di Peci	0,2l	9,50 €
trocken / Veneto, Italien		

offener Roséwein

- Brogsitter -

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

offene Rotweine

- Brogsitter -

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

- Rocca di Peci -

2021 Merlot	0,2l	9,50 €
trocken / Veneto, Italien		

- Saint-Vincent Baron -

2020 Bordeaux	0,2l	8,50 €
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

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

Alkoholfreie Getränke

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

Unsere Empfehlungen zum Start

Brogssitter 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

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

- Vodka -

Absolut Vodka	2 cl	4,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	6,50 €
Grey Goose Vodka	2 cl	6,50 €

- Gin -

Bombay Sapphire	4 cl	9,00 €
Hendrick's Gin	4 cl	10,50 €
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 -

Vivre

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

Vivre

-Digestif-

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

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