



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

| | |
|--|---------|
| Kraftbrühe von der Gans (C, L) <i>mit Eierstich, Gemüse und Nudeln</i> | 8,90€ |
| Knuspriger Gänsebraten - Brust und Keule - (C, E, L) <i>Mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen, Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Jus von der Gans</i> | 37,90€ |
| Ganze Gans für 4 Personen (C, E, L) <i>am Tisch tranchiert (Vorbestellung erforderlich)</i> | 139,90€ |
| Hirschragout (L, O) <i>Kartoffel-Sellerie Püree, Duxelles*, rote Beete, Erbsen und Möhren</i> | 21,90€ |
| Panierte pulled Gans (A, C, L, O) <i>Grümkohl-Creme, Jus von der Gans, Estragon-Mousse, und Apfelchips</i> | 24,90€ |
| Mousse vom Nürnberger Lebkuchen (A, C) <i>mit warmen Kirschen und Vanilleeis</i> | 8,90€ |

* Duxelles: würzige Farce aus sehr fein gehackten, pürierten oder gemahlenden Pilzen

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

Kalbs-Carpaccio 18,90 €
mit Thunfisch Tartar / kleiner gemischter Salat

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

Suppen

Weißer Tomatensuppe veggie 9,90 €
mit Basilikumnocken / geröstetes Baguette

Erbensuppe 9,90 €
mit knusprigem Prosciutto / geröstetem Baguette



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 Lachsрrösti | |
| 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

| | |
|---|----------------|
| 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 | |
| | 23,90 € |

Hauptgänge

| | |
|---|----------------|
| Tagliatelle aus dem Parmesanlaib | 25,90 € |
| mit Parmesanrahm / Trüffel | |
| 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 | |

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

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

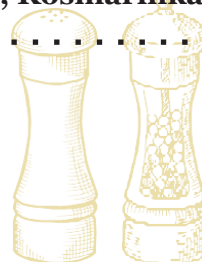
Das Gemüse

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



Die Beilagen

| | |
|--|---------------|
| Pommes Frites, Bratkartoffeln ¹² , 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 / frittierte Rauke / Pinienkerne

Dessert

Crème Brûlée 8,90 €

mit frischen Himbeeren / Vanilleeis

Schoko-Lavakuchen 9,90 €

mit flüssigem Kern / Mango Sorbet / Himbeeren

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 Mito | 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

- 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

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G:
Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesam P: Lupinen
O: Sulfite R: Weichtiere