

Vivre

RESTAURANT

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.

Vivre

RESTAURANT

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

ZUM ANKOMMEN

BROGSITTER CABINETT SEKT „L'ARRIVÉE EDITION“	0,1l €6 0,75l €42
ASBACH ROSÉ	0,2l €9
APERSOL SPRITZ	0,2l €9
APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI	0,2l €8
HUGO	0,2l €9
HUGO ALKOHILFREI	0,2l €8
CAMPARI MIT ORANGENSAFT	0,2l €7,90
WEISSWEIN MIT CREME DE CASSIS „KIR“	0,2l €9

MOËT L CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,2l €40 0,75l €115
MOËT L CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,75l €125
RUINART „R BRUT CHAMPAGNER	0,75l €125
MARTINI BIANCO	5 cl €8
LILLET WILD BERRY	0,2l €9,50
SHERRY	5 cl €6
NEGRONI	0,1l €11,90



Vivre

RESTAURANT

SALATE

WILDKRÄUTERSALAT €11

Marinierter Rettich | Kurkuma | Möhren |
Quinoa | Balsamico-Dressing
O,L,M

WILDKRÄUTERSALAT MIT CAMEMBERT €12

Panade aus Kürbis - und Sonnenblumenkernen |
Gurken | Preiselbeeren | Preiselbeerenmarmelade |
Dressing des Hauses
O,L,M,G,C,A

WILDKRÄUTERSALAT MIT MAISHÄHNCHEN €14

Parmesan | Croutons | Gurken | Pinienkerne |
Parmesan-Dressing
A,G,M,O,N

WILDKRÄUTERSALAT MIT THUNFISCH-TATAKI €16

Croutons | Gurken | Rettich | Sesam-Dressing
N,D,L,F

QUINOASALAT €12

Gurken | Lauchzwiebeln | gegrillte Paprika |
knuspriger Jamón | Kräuter-Dressing
O,L,M

KALTE VORSPEISEN

GERÄUCHERTER LACHS €16

Apfel-Parmesan-Blinis | Fenchel | Sauerrahm |
Basilikumöl
D,G,A,C

KALTE TOMATENSUPPE MIT KRABBENTATAR €14

Tomaten | frische Kräuter | Zitronensorbet
B

BURRATA €15

Geräucherte Paprika | Tomatenmarmelade |
knuspriger Jamón | Filo-Ring
G,A

FAVAPÜREE €12

Tomatenfilets | karamellierte Zwiebeln |
Kapern | Kalamata-Oliven | Basilikumöl
O

ZIEGENKÄSE €15

Aprikosen-Creme | karamellierte Walnüsse |
knuspriger Filo-Ring
G,H,A

KALBS CARPACCIO €14

Walnüsse | Gorgonzola | Eigelb-Creme
H,G,C,M

TIPP

TIPP

Vivre

RESTAURANT

WARMER VORSPEISEN

TIPP

DREIERLEI VOM KÜRBIS

Trüffelpaste | pochiertes Ei
C,O,L

€14

TIPP

HÄHNCHEN YAKITORI

Crispy Risotto | Teryaki-Sauce
G,F,L,O

€14

SEETEUFEL

Meeresfrüchte-Sauce mit Garnelen |
konfierte Kartoffeln
D,B,L,G,O,R

€17

GEBRATENE PILZVARIATION

Frische Kräuter | Pinienkerne | Sesam |
knuspriges Brot
H,G,N,A

€15

GEBRATENE GARNELE

Knoblauchbutter mit Chili | Kräuter
B,G,O

€17

PASTA

PENNE MIT ZARTEM HÄHNCHEN

Zuccini | geröstete Pinienkerne | cremige Sahnesauce
| knuspriger schwarzer Sesam
A,H,G,N,O

€14

TRÜFFEL-RAVIOLI

Parmesan-Creme | Thymian | Guanciale
A,G,O

€14

TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL-RAHMSAUCE

Im Parmesanleib zubereitet
A,G

€17

FISCH

WOLFSBARSCHFILET

Spinat-Reis mit frischen Tomaten |
erfrischende Zitronensauce
D,G

€27

TIPP

HEILBUTTFILET

Garnelenmousse | würzige Pfefferkruste |
cremiges Kartoffelpüree | marinierte
Schalotten | Olivenöl
D,B,G,O

€30

Vivre

RESTAURANT

FLEISCH

MAISHÄHNCHEN FILET €22

Kartoffelgratin | Rotweinsauce | knackige Möhren |
saftige Erbsen
C,G,O,L,H

PULLED PORK €20

Bier-Sauce | cremiges Kartoffelpüree |
knackige grünen Apfelscheiben |
knusprige Rote-Bete-Chips
G,O,H

KALBSFILET SCHNITZEL €20
NACH WIENER ART

Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren
A,C,G

SCHWEINEFILET SCHNITZEL €18
NACH WIENER ART

Folienkartoffel mit Kräuterquark |
Wildpreiselbeeren
A,C,G

STEAKS

RINDER FILET 220 GRAMM* €30

KALBSFILET 220 GRAMM* €34

RIB-EYE 300 GRAMM* €33

RUMPSTEAK 220 GRAMM* €26

LAMMKAREE €30

TOMAHAWK VOM RIND €85

TIPP

*Auf Wunsch auch geräuchert serviert

SAUCEN

PILZRAHM SAUCE €2,20

G,L,O,M,A

PFEFFERRAHM SAUCE €2,20

G,L,O,M,A

ROTWEIN SAUCE €2,20

L,O,A

MASALA SAUCE €2,20

L,O,G,A

TRÜFFELRAHM SAUCE €2,20

G,O,A

SENF SAUCE €2,20

M,D,G

THYMIANJUS €2,20

L,O

KRÄUTERBUTTER €2,20

G

BEILAGEN

BRATKARTOFFELN €3,90

KARTOFFELPÜREE €3,90

G,H

MEDITERRANES GEMÜSE €3,90

L,O

BUTTER GEMÜSE €3,90

G

POMMES FRITES €3,90

SÜSSKARTOFFEL POMMES €3,90

BOHNENGEMÜSE €3,90

O

SCHMORZWIEBELN €3,90

O,G

BEILAGENSALAT MIT €3,90

DRESSING DES HAUSES

O,C,M,L

Vivre

RESTAURANT

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**KNUSPER-ABENTEUER MIT
POMMES-POWER** €12,90
Kalbsschnitzel mit Pommes
G,C,A

**FLIEGENDE HÄHNCHEN-
HAPPEN** €8,90
Hähnchennuggets Homemade mit Pommes
C,A,G

PIRATEN-PENNE €8,90
Penne mit Tomatensauce
O,L,C

BUTTER-BANDITEN PASTA €7,90
Penne mit Butter
O,L,C,G

BUNTER GEMÜSE ZAUBER €8,90
Gemüsespieße

EISIGE ÜBERRASCHUNG €6,90
Eisbecher
G

FRUCHTFEUERWERK €6,90
Frischer Smoothie



Vivre

RESTAURANT

DESSERTS

TIPP

PANNA COTTA RINGE €11
Frische Beeren | Himbeer-Coulis
G

MASCARPONE RIEGEL €11
Frische Orangenfilets | salziges Karamell |
Passionsfrucht-Sauce
G,A,C

DUNKLE SCHOKOLADEN
PYRAMIDE €12
Mangosorbet | Maracuja-Püree
G,A,C

TIPP

SCHOKOLADEN-TARTELETTE €12
Obstsalat | Erdbeer-Sauce
G,A,C

ZUM ABSCHLUSS

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CREME €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

DIGESTIF

RAMAZZOTTI €4,90
AVERNA €4,90
FERNET BRANCA €3,90
BRANCA MENTA €3,90
JÄGERMEISTER €3,90
GRAPPA NONINO
CHARDONNAY €8,50
LINE AQUAVIT €3,90
MALTESER €3,90
JUBILÄUM AQUAVIT €3,90
CALVADOS €4,90
HABEL SCHOKOLIKÖR €9,50
SAMBUCA €3,90
ESPRESSO MARTINI €11,90

Vivre

RESTAURANT

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE

BROGSITTER 2021 RIESLING QBA. trocken / Rheinhessen	0,21	€8,50
2022 GRAUBURGUNDER QBA trocken / Rheinhessen	0,21	€9,50
ROCCA DIE PECI 2022 CHARDONNAY trocken / Veneto, Italien	0,21	€9,50
2022 LUGANA trocken / Castelnuovo del Garda, Italien	0,21	€9,50

OFFENE ROTWEINE

BROGSITTER 2022 DORNFELDER QBA. trocken / Rheinhessen	0,21	€7,50
2022 SPÄTBURGUNDER QBA trocken / Rheinhessen	0,21	€8,50
2022 L'ARRIVÉE ROTWEIN- CUVÉE trocken / Rheinhessen	0,21	€8,50
ROCCA DIE PECI 2022 MERLOT trocken / Veneto, Italien	0,21	€9,50
2022 BORDEAUX Frankreich	0,21	€8,50

OFFENER ROSÉWEIN

BROGSITTER 2023 ROSÉ VOMBLAUEN PORTUGIESE trocken / Rheinhessen	0,21	€7,50
---	------	-------

Vivre

RESTAURANT

BIERE VOM FASS UND FLASCHENBIERE

KÖNIG PILSENER	0,31	€3,90
	0,51	€5,90
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,331	€3,90
HÖVELS	0,31	€4,10
ALSTER / RADLER	0,31	€3,90
	0,51	€5,90

BENEDIKTINER WEIZEN NATURTRÜB	0,51	€6,50
BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,51	€6,50
BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL	0,51	€6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER Sprudel oder Still	0,251	€2,90
GEROLSTEINER Sprudel oder Still	0,751	€7,50
GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,251	€3,80
FANTA	0,31	€4,10
COCA COLA	0,31	€4,10
COCA COLA ZERO	0,31	€4,10
SPRITE	0,31	€4,10
TONIC WATER	0,21	€4,40
BITTER LEMON	0,21	€4,40
GINGER ALE	0,21	€4,40
VITA MALZ	0,331	€3,80

ORANGENSAFT	0,31	€4,70
MARACUJASAFT	0,31	€4,70
TRAUBENSAFT	0,31	€4,70
JOHANNISBEERENSAFT	0,31	€4,70
MANGOSAFT	0,31	€4,70
SAFTSCHORLE	0,31	€4,30

Vivre

RESTAURANT

--- 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

GIN

ABSOLUT VODKA	2 cl	€4,50
BELVEDERE VODKA	2 cl	€6,50
GREY GOOSE VODKA	2 cl	€6,50

BOMBAY SAPHIRE	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
SIEGFRIED WONDERLEAF ALKOHOLFREI	4 cl	€10,50

COGNAC

WHISKY

HENNESSY	2 cl	€6
REMY MARTIN V.S.O.P.	2 cl	€7
REMY MARTIN XO	2 cl	€22

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

Allergene

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