

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'ARIVÉE EDITION“	0,11 0,75l	€6 €42
ASBACH ROSÉ	0,21	€9
APERSOL SPRITZ	0,21	€9
APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI	0,21	€8
HUGO	0,21	€9
HUGO ALKOHILFREI	0,21	€8
CAMPARI MIT ORANGENSAFT	0,21	€7,90
WEISSWEIN MIT CREME DE CASSIS „KIR“	0,21	€9
MOËT L CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,21 0,75l	€40 €115
MOËT L CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,75l	€125
RUINART „R BRUT CHAMPAGNER	0,75l	€125
MARTINI BIANCO	5 cl	€8
LILLET WILD BERRY	0,21	€9,50
SHERRY	5 cl	€6
NEGRONI	0,11	€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

Vivre

RESTAURANT

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

TIPP

BURRATA €15

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

FAVAPÜREE €12

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

TIPP

ZIEGENKÄSE €15

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

KALBS CARPACCIO €14

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

Vivre

RESTAURANT

WARMER VORSPEISEN



DREIERLEI VOM KÜRBIS

€14

Trüffelpaste | pochiertes Ei

C,O,L

SEETEUFEL

€17

Meeresfrüchte-Sauce mit Garnelen |
konfierte Kartoffeln

D,B,L,G,O,R

GEBRATENE GARNELE

€17

Knoblauchbutter mit Chili | Kräuter

B,G,O



HÄHNCHEN YAKITORI

€14

Crispy Risotto | Teryaki-Sauce

G,F,L,O

GEBRATENE PILZVARIATION

€15

Frische Kräuter | Pinienkerne | Sesam |
knuspriges Brot

H,G,N,A

Vivre

RESTAURANT

PASTA

PENNE MIT ZARTEM
HÄHNCHEN €14

Zucchini | geröstete Pinienkerne | cremige Sahnesauce
| knuspriger schwarzer Sesam

A,H,G,N,O

TRÜFFEL-RAVIOLI €14

Parmesan-Creme | Thymian | Guanciale

A,G,O

TAGLIATELLE
MIT TRÜFFEL-RAHMSAUCE €17

Im Parmesanleib zubereitet

A,G

FISCH

WOLFSBARSCHFILET €27

Spinat-Reis mit frischen Tomaten |
erfrischende Zitronensauce

D,G



HEILBUTTFILET €30

Garnelenmousse | würzige Pfefferkruste |
cremigtes Kartoffelpüree | marinierte
Schalotten | Olivenöl

D,B,G,O

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



*Auf Wunsch auch geräuchert serviert

Vivre

RESTAURANT

SAUCEN

PILZRAHM SAUCE G,LO,M,A	€2,20
PFEFFERRAHM SAUCE G,L,O,M,A	€2,20
ROTWEIN SAUCE L,O,A	€2,20
MASALA SAUCE L,O,G,A	€2,20
TRÜFFELRAHM SAUCE G,O,A	€2,20
SENF SAUCE M,D,G	€2,20
THYMIANJUS L,O	€2,20
KRÄUTERBUTTER G	€2,20

BEILAGEN

BRATKARTOFFELN	€3,90
KARTOFFELPÜREE G,H	€3,90
MEDITERRANES GEMÜSE L,O	€3,90
BUTTER GEMÜSE G	€3,90
POMMES FRITES	€3,90
SÜSSKARTOFFEL POMMES	€3,90
BOHNENGEMÜSE O	€3,90
SCHMORZWIEBELN O,G	€3,90
BEILAGENSALAT MIT DRESSING DES HAUSES O,C,M,L	€3,90

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



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



SCHOKOLADEN-TARTELETTE

€12

Obstsalat | Erdbeer-Sauce

G,A,C

Vivre

RESTAURANT

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

Vivre

RESTAURANT

DIGESTIF

RAMAZZOTTI	€4,90
AVERNA	€4,90
FERNET BRANCA	€3,90
BRANCA MENTA	€3,90
JÄGERMEISTER	€3,90
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	€8,50
LINIE 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. 0,21 €8,50
trocken / Rheinhessen

2022 GRAUBURGUNDER QBA 0,21 €9,50
trocken / Rheinhessen

ROCCA DIE PECI

2022 CHARDONNAY 0,21 €9,50
trocken / Veneto, Italien

2022 1958 LUGANA 0,21 €9,50
trocken / Castelnuovo del Garda, Italien

OFFENE WEISSWEINE

BROGSITTER

2023 ROSÉ VOM BLAUEN 0,21 €7,50
PORTUGIESER
trocken / Rheinhessen

Vivre

RESTAURANT

OFFENE WEINE

OFFENE ROTWEINE

BROGSITTER

2022 SPÄTBURGUNDER QBA 0,21 €8,50
trocken / Rheinhessen

2022 L'ARRIVÉE ROTWEIN-
CUVÉE 0,21 €8,50
trocken / Rheinhessen

ANSELMANN

2022 DORNFELDER QBA. 0,21 €7,50
trocken / Rheinhessen

ROCCA DIE PECCI

2022 MERLOT 0,21 €9,50
trocken / Veneto, Italien

2022 SAINT PHILIPPE
LANGUEDOC 0,21 €8,50
Frankreich

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

Vivre

RESTAURANT

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER Sprudel oder Still	0,25l	€2,90
GEROLSTEINER Sprudel oder Still	0,75l	€7,50
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
TONIC WATER	0,2l	€4,40
BITTER LEMON	0,2l	€4,40
GINGER ALE	0,2l	€4,40
VITA MALZ	0,33l	€3,80
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

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 -----

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

----- GIN -----

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

Vivre

RESTAURANT

COGNAC

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

WHISKY

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