



★ VAIVAI ★
*A tavola
non si invecchia* 2012 ★

❁ ANTI PASTI ❁

Polpette Kalbsfleischbällchen in würzigem Tomatensugo geschmort **10 €**

Burrata con Pomodorini cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit confierten Kirschtomaten & Crostinis **13 €**

Tartara di Tonno Gelbflossen-Thunfischtatar mit Guacamole, Miso-Gurken **16.50 €**

Pulpo-Garnelen-Salat mit Fenchel & Limetten-Vinaigrette **15 €**

Insalatona Mista großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotte & Sellerie **10 €**

– Kräuter-Maispouardenbrust vom Grill + **8 €**

– 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl + **11 €**

Vorspeisenvariation gemischte Oliven, Burrata, Pulpo-Garnelen-Salat, Affettati Misti & Brot **24 €**

❁ PASTA ❁

Parmigiana

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Büffelmozzarella, Parmesan, Basilikum & kleinem Beilagensalat **16 €**

Ravioli al Tartufo

gefüllt mit Ricotta, Pecorino & Trüffel, geschwenkt in Parmigiano Reggiano & frischem schwarzen Trüffel **21 €**

Lasagne alla VAIVAI

mit Black Angus Rinderragout, Burrata, konfierten Kirschtomaten & kleinem Salat **17 €**

Veggie/Vegan Lasagne

mit gegrillten Zucchini, Spinat, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat **16 €**

Strozzapreti con Salsiccia piccante

mit pikanter homemade Salsiccia, grünen Bohnen, Tomatensugo & Basilikum **15.50 €**

❁ SECONDI ❁

VAIVAI Burger vom Black Angus Rind im Focaccia Bun wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat **19.50 €**

Veggie/Vegan Burger Champignon-Basis mit Weizen & Soja wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat **17.50 €**

Grigliata di Pollo e Verdure Kräuter-Maispouardenbrust mit Grillgemüse & Tomatensugo **22 €**

Ragout di Filetto Rinderfiletspitzen-Ragout in Barolojus mit getrüffeltem Kartoffelstampf & Röstzwiebeln **26 €**

Geschmortes Black Angus Schaufelstück mit Rübenpüree, Kartoffelstampf & Jus **25 €**

❁ GRILL ❁

Rib Eye 300 Gramm 32 € / 400 Gramm 39 €

Rinder Filet 200 Gramm 32 € / 300 Gramm 42 €

Wir garantieren bis 15 Minuten Lieferweg einen perfekten Genuss!

❁ CONTORNI ❁

Verdure saisonales Marktgemüse 5 €

Patatine Fritte hausgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch 5 €

Patate Strapazzate Stampfkartoffeln mit
– Olivenöl e.V. & brauner Butter 5 €
– schwarzem Trüffel 10 €

❁ SALSE ❁

Chimichurri Zwiebel, Petersilie, Paprika 2 €

Verde Petersilie, Sardelle, Kapern 2 €

VAIVAI Tomate, würzig, pikant 2 €

Crema di Capperi Kapern-Mayo 2 €

Crema di Tartufo Trüffel-Mayo 4 €



❁ WEINE ❁

Carpe Noctem Prosecco DOC Brut 0,75l 21 €

Rheingau Deutschland

2018 Riesling VAIVAI Cuvée Weingut Leitz
Magdalenenkreuz VDP. Erste Lage 0,75l 18 €

Rheinhessen Deutschland

2017 Weißburgunder VAIVAI Dreissigacker 0,75l 18 €

Rheingau Deutschland

2018 Spätburgunder Rosé VAIVAI Weingut Spreitzer
Goran, David & Nico Cuvée 0,75l 18 €

Côtes du Provence Frankreich

2018 Miraval Rosé Château Miraval Rosé 0,75l 24 €

Rioja Spanien

2011 Tempranillo Gran Reserva Lan 0,75l 28 €

Mendoza Argentinien

2017 Malbec »Kaiken Ultra« Montes 0,75l 24 €

❁ VAIVAI FAVORITES ❁

Basil Smash

Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum
0,5l 24 € 1l 45 €

Sours

Whiskey, Zitrone, Zucker 0,5l 26 € 1l 48 €
42 Below Wodka, Zitrone, Zucker 0,5l 26 € 1l 48 €

Longdrink

Bombay Sapphire Gin & Fever Tree Tonic 0,5l 22 € 1l 40 €