



FAMILY STYLE

Ob alleine oder tranchiert zum Teilen in die Tischmitte!
Wählt eure Lieblingssteaks, Beilagen & Saucen aus – unser Service berät euch gern!

STEAK

Rumpsteak 250 Gramm 35 € 350 Gramm 47 € je weitere 100 g / 11 €

Rib Eye 300 Gramm 39 € 400 Gramm 49 € je weitere 100 g / 11,50 €

Filet 250 Gramm 42 € 350 Gramm 54 € je weitere 100 g / 14 €

Surf'n Turf Upgrade Gegrillte Black Tiger Riesengarnele, (Stück) 3,50 €

STEAK GARSTUFEN

RARE / STARK BLUTIG (ABOUT 40°C)
MEDIUM / ROSA (ABOUT 54°C)
WELL DONE / DURCH (ABOUT 85°C)

ALLE STEAKS
INKL. 1 SAUCE
NACH WAHL



AKTUELLE GRÖSSEN
DER CUTS?
FRAGT UNSEREN SERVICE!

SPECIAL CUTS

Porterhouse Steak

von der Steinwittener Färse – der T-förmige Knochen trennt die beiden Edel-Cuts Rumpsteak & Filet voneinander, im Gegensatz zum T-Bone hat das Porterhouse einen deutlich größeren Filetanteil, ca. 6 cm Dicke Ab 1000 Gramm / 11,50 € je 100 Gramm

Dry Aged Bistecca alla Fiorentina

T-Bone Steak von der Steinwittener Färse, min. 28 Tage gereift – nussiges, intensives Aroma, beste Qualität, geschnitten aus dem Roastbeef mit Filetanteil & dem typischen T-förmigen Knochen Tagesgrößen / 11 € je 100 Gramm

Tomahawk vom Irish Hereford Rind

Der Eyecatcher unter den Steaks!
Das saftige Rib Eye Steak mit dem extralangen Knochen, auch bekannt als Entrecôte oder Hochrippe Ab 1000 Gramm / 11 € je 100 Gramm

BEILAGEN À 6,50 €

Patatine Fritte

selbstgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch
+ Parmesan, + 1,50 €
+ Käsesauce, + 1,50 €

Patatine Dolci Fritte

Süßkartoffelpommes + 2 €

Patate Strapazzate

Kartoffelstampf, mit brauner Butter,

Patate al forno

in Folie gegarte Ofenkartoffel mit Sour Cream,

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz

Funghi

gebratene Waldpilze mit Knoblauch, roten Zwiebeln & Thymian,
+ in Rahm + 2 €

Asparagi verdi

sautierter grüner Spargel, + 2 €

Fagiolini

grüne Bohnen, mit Pancetta, roten Zwiebeln & Bohnenkraut

Ratatouille

provenzalisches, knackiges Gemüse in Tomatensugo mit Rosmarin & Knoblauch

Insalatina Mista

kl. gemischter Blattsalat mit gerösteten Cashewkernen, Karotte, Tomate, Radieschen & VaiVai Dressing,

Insalatina Cesare

kl. Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing, gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten, Croutons, & gerösteten Cashewkernen

Insalata al Pomodoro e pinoli

sonnengereifte Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto, rote Zwiebeln & helles Balsamicodressing,

VAI VAI

SAUCEN À 3 €

Chimichurri

Zwiebel, Petersilie, Thymian, Knoblauch

Béarnaise

selbst aufgeschlagene Béarnaise, mit Estragon & Kerbel

Burro di Erbe

selbstgemachte Kräuterbutter, mit frischen Kräutern, Knoblauch & Zitrone

BBQ Sauce

rauchige BBQ Sauce mit Whiskey verfeinert,

Aioli al limone

Limetten-Aioli,

Crema di Tartufo

Trüffelcreme,

Chipotle Mayo

feuriger Chili-Dip,

Brutale

Habaneros, Olivenöl & Thymian

VaiVai

Tomate, würzig, pikant,

Pesto di Basilico

Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne & Knoblauch



VORSPEISEN

Grande Antipasto – für 2 Pers.

Finocchiona Salami^{3,33}, Serranoschinken, Mortadella^{4,3,3,3,3}, zwei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen, cremige Burrata mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Limetten-Aioli^{1,6,8}, gesalzene Butter⁸ & Campagnolo⁴¹, 32 €

Variatione di Pane

hausgemachte Brote der Bremer Bäckerei Büser: Campagnolo⁴¹, geröstetes Focaccia⁴¹ & Pizzabrötchen⁴¹, dazu Limetten-Aioli^{1,6,8} & gesalzene Butter⁸, 8 €

Pane e Olive

geröstete Campagnolo Brotsticks⁴¹, marinierte Königsoliven, Limetten-Aioli^{1,6,8} & Basilikum-Olivenöl 10 €

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo-Brot⁴¹ mit Vitello Tonnato^{41,6}, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata, auf Avocado-creme, & einer Kräutertomate 12 €

Bruschetta Pomodoro

geröstetes Campagnolo-Brot⁴¹ mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan⁴¹, 10 €

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz, dazu Limetten-Aioli^{1,6,8}, 12 €

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsfleisch, Thunfischcreme⁸, knusprige Kapern⁴¹, Zitrone & gebackene Praline vom Rind 17 €

Carpaccio di Manzo

dünne Scheiben vom Black Angus Rind, Balsamico-Perlen, Olivenöl, gehobelter Parmesan⁴¹, geröstete Pinienkerne & Rucola 19 €

Tartare di Manzo

klassisches Tatar, vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb⁴¹, Kapern⁴¹, Trüffelcreme^{1,6,8} & geröstetes Focaccia⁴¹, 19 €

Tartare di Tonno con Avocado

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch, Avocado-creme⁸, Koriander, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel⁴¹ & gebackene Garnelentasche^{41,6}, 20 €

Tartare di Surf n` Turf

klassisches Tatar, vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb⁴¹, Kapern⁴¹ & geröstetes Focaccia⁴¹, Thunfisch- & Avocado-creme⁸, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel⁴¹ & gebackene Garnelentasche^{41,6}, 21 €

Burrata Paoella con Pomodorini

Kuhmilch-Mozzarella, handgezapft mit cremiger Sabnefüllung⁸, Kirschtomatensalat⁴¹, mit Pinienkernen, Basilikum, Olivenöl & geröstetem Focaccia⁴¹, 15 €

SPEZIALITÄTEN

Insalata Mista

großer gemischter Blattsalat mit Karotten, Kirschtomaten, Radieschen, Königsoliven, roten Zwiebeln, geriebenem Parmesan⁴¹, gerösteten Cashewkernen & hellem Balsamicodressing⁴¹

Insalata Cesare

Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing⁸, Kirschtomaten, Croutons^{41,8}, geriebenem Parmesan⁴¹ & gerösteten Cashewkernen

Beide Salate inkl. 1 Topping nach Wahl, dazu geröstetes Campagnolo 21 €

- kross gebackene Maispoularde^{41,6,8}, unter der Haut mit Parmesan, & Basilikum gewürzt & Zitrone
- gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit Knoblauchöl gewürzt⁸
- gebratene Rinderstreifen mit Rosmarin & Knoblauch
- kross gebackener Hirtenkäse^{41,6,8}

Pollo e Asparagi

kross gebackene Maispoularde^{41,6,8}, unter der Haut mit Parmesan⁴¹ & Basilikum gewürzt & Zitrone, mit gratiniertem Parmesanspargel⁸, Kräutertomaten, Süßkartoffelpommes & Béarnaise^{41,6}, 29 €

Gamberoni Grigliati

saftig gebratene argentinische Rotgarnelen⁴¹, mit Rosmarin, Knoblauch, Limetten-Aioli^{1,6,8} & geröstetem Knoblauchbrot^{41,3}, 250 Gramm 24 € / 500 Gramm 41 €

Orata Intera

ganze Dorade, "Camping Style", fangfrisch aus dem Mittelmeer, mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Basilikumpesto⁸, Kirschtomatensalat⁴¹ mit Pinienkernen & Kartoffelstampf⁸, 29 €

Surf n` Turf

Lady's Cut 180 Gramm Rinderfilet mit zwei Black Tiger Riesengarnelen⁴¹, 43 €

Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit drei Black Tiger Riesengarnelen⁴¹, 54 €

dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes, kleiner Blattsalat⁴¹ mit VaiVai Dressing⁴¹ & gerösteten Cashewkernen

BURGER

VaiVai Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen⁴¹, mit VaiVai Salsa^{41,6}, Tomaten & Rucola 18 €

Italian Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen⁴¹, mit VaiVai Salsa^{41,6}, würzigem Taleggio⁸ (Weichkäse), Tomaten & Rucola 19 €

Pancetta Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen⁴¹, mit VaiVai Salsa^{41,6}, krosser Pancetta⁴¹, würzigem Taleggio⁸ (Weichkäse), Tomaten & Rucola 20 €

Wagyu Burger

100% Wagyu Beef aus der Region im Sesam-Brioche-Brötchen^{41,6}, VaiVai Salsa^{41,6}, mit Chesterkäse⁸, gratiniert, karamellisierte Zwiebeln⁸, Tomaten & Römersalat 33 €

Avocado Burger

Black Angus Rind im Sesam-Brioche-Brötchen^{41,6,8}, mit Chesterkäse, gratiniert, würziger Avocado-creme⁸, Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola 21 €

Caesar-Chickenburger

knusprige Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade^{41,6,8}, im Sesam-Brioche-Brötchen^{41,6,8} mit Parmesan, gratiniert, Caesarsauce⁸, Spiegelei, Tomaten, rote Zwiebeln & Römersalat 20 €

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse^{41,6,8} im Sesam-Brioche-Brötchen^{41,6,8} mit würziger Avocado-creme⁸, Grillgemüse, Tomaten & Rucola 19 €

★ Alle Burger inkl. 1 Beilage nach Wahl: ★

selbstgemachte Pommes mit Rosmarin, Knoblauch & Trüffelcreme^{1,6,8} + Käsesauce⁴¹, 1,50 €

kleiner Blattsalat mit VaiVai Dressing⁴¹ & gerösteten Cashewkernen

kleiner Caesar-Salat mit Parmesan-Knoblauchdressing, Croutons, geriebenem Parmesan & gerösteten Cashewkernen

PIMP YOUR BURGER!

BLACK ANGUS PATTY + 6 €
SÜSSKARTOFFELPOMMES + 3 €
PANCETTA + 2,80 €
CHESTERKÄSE + 2,50 €
TALEGGIOKÄSE + 3 €
GEGRILLTE BLACK TIGER
RIESENGARNELE + 3,50 €

PASTA

Castellane alla Boscaiola

verdrehte Nudeln⁴¹ in Parmesan-Buttersauce⁸ mit gebratenen Waldpilzen, roten Zwiebeln, Thymian, Spinat & Kirschtomaten 17 €
+ gebratene Rinderspitzen⁴¹, + 8 €

Tagliarini con Gamberoni e Asparagi

schwarze Tagliarini^{41,6,8} mit gebratenen Rotgarnelen⁴¹, Hummersauce⁸, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum 21 €

Lasagne alla VaiVai

Ragout vom Rinderfilet des Black Angus Rinds^{41,6,8} mit würzigem Taleggio (Weichkäse) gratiniert, Parmesan⁴¹ & Rucola 17 €

Fusilloni con Filetto di Manzo

gedrehte Nudeln^{41,6,8} mit gebratenen Rinderspitzen in Tomaten-Basilikumsauce⁸, grünem Spargel, Kirschtomaten, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & gerösteten Pinienkernen 23 €

Tagliarini alla Bolognese della Mamma

feine Bandnudeln^{41,6,8} mit selbstgemachter Bolognese, vom Rinderfilet, langsam mit Rotwein, gekocht & würzig abgeschmeckt, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, cremiger Burrata⁸ & frischem Basilikum 17 €

Fusilloni con Salmone

gedrehte Nudeln^{41,6,8} mit norwegischem Lachsfilet, Mascarpone-Limonensauce⁸, gerösteten Cashewkernen, Blattspinat, Kirschtomaten & Zitronen-Bergpfeffer 19 €

Pappardelle Ragù alla Bolognese

Bandnudeln⁴¹ mit veganer Bolognese⁸, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, mariniertem Rucola & gerösteten Pinienkernen 17 €

VEGAN

VaiVai

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER © BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN. ALLE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON GLUTEN(A), EIC UND LAKTOSE(G) ENTHALTEN.

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnerfleisch, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (o) mit Farbstoff, (p) mit Konservierungsstoff, (r) mit Antioxidationsmittel, (s) mit Geschmacksverstärker, (t) geschwefelt, (u) geschwärzt, (v) gewaschen, (w) mit Phosphat, (x) koffeinhaltig, (y) chininhaltig, (z) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin