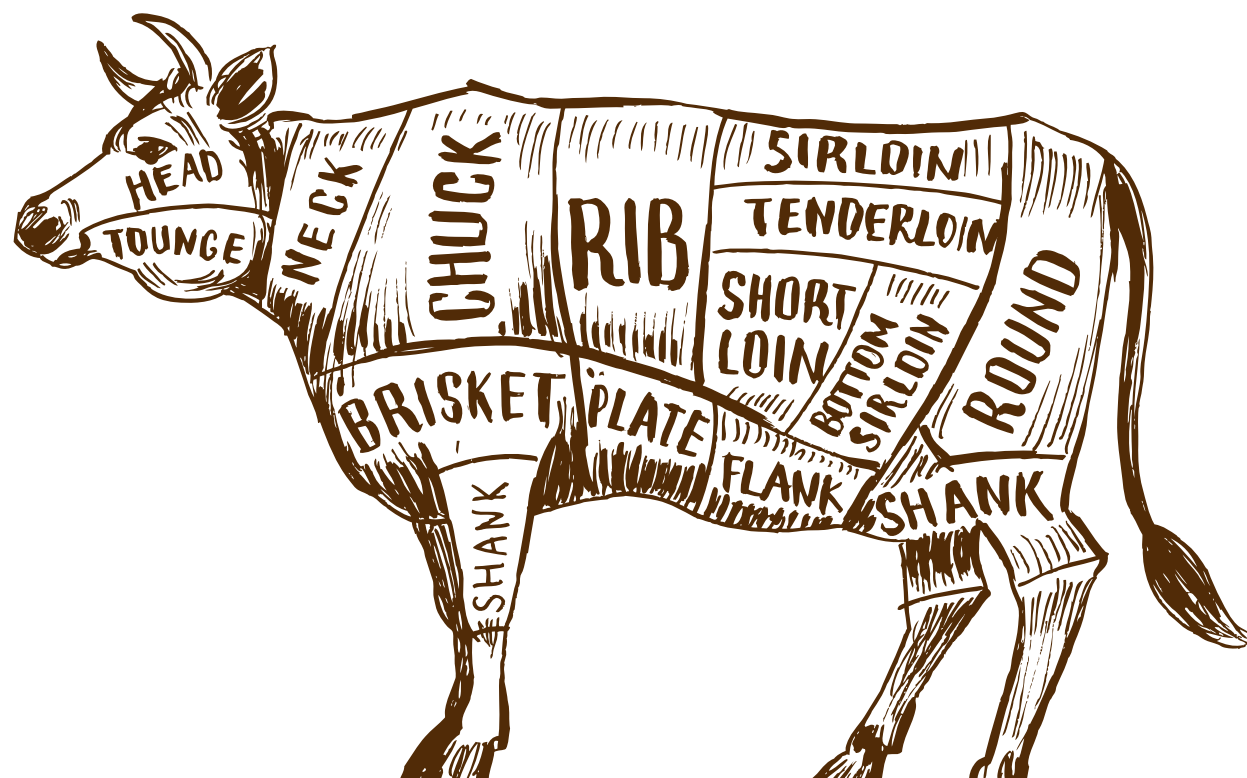




FAMILY STYLE

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

› STEAK ‹

Rumpsteak 250 Gramm 350 Gramm je weitere
38 € 50 € 100g / 11 €

Black Angus, getreidegefüttert, argentinische Färse –
Das Steak mit dem klassischen Fettrand

Rib Eye 300 Gramm 400 Gramm je weitere
42 € 52 € 100g / 11,50 €

Norddeutsches Fleckvieh, getreidegefütterte Färse –
Der geheime Favorit aus den USA mit dem saftigen Fettauge

Filet 250 Gramm 350 Gramm je weitere
45 € 58 € 100g / 14 €

Black Angus, getreidegefüttert, argentinische Färse –
Das wohl zarteste & wertvollste Steak vom Rind

Surf`n`Turf Upgrade Gegrillte Black Tiger Riesengarnele_g (Stück) 3,50 €

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

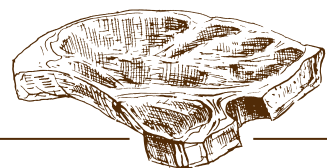
ALLE STEAKS
INKL. 1 SAUCE
NACH WAHL

› SPECIAL CUTS ‹

Tomahawk, prime marbled beef
Fleckvieh, hand selected von der polnischen Färse,
stark marmoriert. Das saftige Rib Eye Steak mit
dem extralangen Knochen, auch bekannt
als Entrecôte oder Hochrippe
Ab 1000 Gramm / 11,50 € je 100 Gramm

Dry Aged Bistecca alla Fiorentina
T-Bone Steak von der Steinwittener Färse,
min. 28 Tage gereift – intensives Aroma, kräftiger
Fleischgeschmack, beste Qualität, geschnitten aus
dem Roastbeef mit dem Filetanteil & dem typischen
T-förmigen Knochen
Tagesgrößen / 12 € je 100 Gramm

Porterhouse Steak
von der Steinwittener Färse – der T-förmige Knochen
trennt die beiden Edel-Cuts Rumpsteak & Filet vonein-
ander, im Gegensatz zum T-Bone hat das Porterhouse
einen deutlich größeren Filetanteil, ca. 6 cm Dicke
Ab 1000 Gramm / 13 € je 100 Gramm



AKTUELLE GRÖSSEN
DER CUTS?
FRAGT UNSEREN SERVICE!

› BEILAGEN À 6,50 € ‹

Patatine Fritte

selbstgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch
+ Parmesan_g + 1,50 €
+ Käsesauce_g + 1,50 €

Patatine Dolci Fritte

Süßkartoffelpommes + 2,50 €

Patate Strapazzate

Kartoffelstampf_g mit brauner Butter_g

Patate al forno

in Folie gegarte Ofenkartoffel mit Sour Cream_g

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten
mit Knoblauch & grobem Meersalz

Funghi

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

Asparagi verdi

sautierter grüner Spargel_g + 2 €

Fagiolini

grüne Bohnen_g mit Pancetta, roten Zwiebeln & Bohnenkraut

Coleslaw

knackiger Krautsalat mit Mandarinen, Karotte & Majo_g 5 €

Insalatina Mista

kl. gemischter Blattsalat mit gerösteten
Cashewkernen, Karotte, Tomate,
Radieschen & VaiVai Dressing_{g,l}

Insalatina Cesare

kl. Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing_g,
gehobelem Parmesan_g, Tomaten, Croutons_{a,l,g} &
gerösteten Cashewkernen

Insalata al Pomodoro e pinoli

sonnengereifter Tomatensalat, geröstete Pinienkerne,
Basilikumpesto, rote Zwiebeln & helles Balsamicodressing_{g,l}

VaiVai

› SAUCEN À 3 € ‹

Chimichurri

Zwiebel, Petersilie, Thymian, Knoblauch

Béarnaise

selbst aufgeschlagene Béarnaise_{c,g,l}
mit Estragon & Kerbel

Burro di Erbe

selbstgemachte Kräuterbutter_g mit
frischen Kräutern, Knoblauch & Zitrone

BBQ Sauce

rauchige BBQ Sauce mit Whiskey verfeinert_{2,3}

Aioli al limone

Limetten-Aioli_{1,c,g}

Crema di Tartufo

Trüffelcreme_{1,c,g}

Crema di Chipotle

geräucherte Chili Majo_g

Brutale

Habaneros, Olivenöl & Thymian

VaiVai

Tomate, würzig, pikant_{1,c,j}

Peper verde

Pfeffer-Rahmsauce, grüne Pfefferkörner,
Jus & Cognac_g

Guacamole

Avocado, Zitrone & Knoblauch_g



› VORSPEISEN ‹

Grande Antipasto – für 2 Pers.

Finocchiona Salami_{2,p}, Serranoschinken, Mortadella_{2,3,b,p}, zwei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen, cremige Burrata_g mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Limetten-Aioli_{1,c,g}, gesalzene Butter_g & Campagnolo_{a1} **32 €**

Variazione di Pane

hausgemachte Brote der Bremer Bäckerei Büser: Campagnolo_{a1,p}, geröstetes Focaccia_{a1} & Pizzabrötchen_{a1,p}, dazu Limetten-Aioli_{1,c,g} & gesalzene Butter_g **8 €**
+ marinierte Königsoliven + **6,50 €**

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo-Brot_{a1} mit Vitello Tonnato_{d,g}, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata_g auf Avocadocreme_g & einer Kräutertomate_g **12 €**

Bruschetta Pomodoro

geröstetes Campagnolo-Brot_{a1} mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan_g **10 €**

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz, dazu Limetten-Aioli_{1,c,g} **12 €**

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsfleisch, Thunfischcreme_g, knusprige Kapern_{a1} & gebackene Praline vom Rind **17 €**

Carpaccio di Manzo

dünne Scheiben vom Black Angus Rind, Balsamicoperlen, Olivenöl, gehobelter Parmesan_g, geröstete Pinienkerne & Rucola **19 €**

Tartare di Manzo

klassisches Tatar_j vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb_{a1,p}, Kapern_{a1,p}, Trüffelcreme_{1,c,g} & geröstetes Focaccia_{a1} **19 €**

Tartare di Tonno con Avocado

Tatar vom Yellow fin Thunfisch, Avocadocreme_g, Koriander, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel_{a1} & gebackene Garnelentasche_{a1,c} **20 €**

Tartare di Surf n`Turf

klassisches Tatar_j vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb_{a1,p}, Kapern_{a1} & geröstetes Focaccia_{a1,p}, Tatar vom Yellow fin Thunfisch, Avocadocreme_g, Koriander, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel_{a1} & gebackene Garnelentasche_{a1,c} **21 €**

Burrata con Pomodoro

Kuhmilch-Mozzarella, handgezipft mit cremiger Sahnefüllung, Olivenöl, Tomatensalat_{1,p}, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto & geröstetes Focaccia_{a1} **15 €**

› SPEZIALITÄTEN ‹

Insalata Mista

großer gemischter Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Königsoliven, roten Zwiebeln, gerösteten Cashewkernen & hellem Balsamicodressing_{j,l}

Insalata Cesare

Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing_g, Tomaten, Croutons_{a1,g}, geriebenem Parmesan_g & gerösteten Cashewkernen

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

- kross gebackene Maispoularde_{a1,c,g} unter der Haut mit Parmesan & Basilikum gewürzt & Zitrone
- gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit Knoblauchöl gewürzt
- gebratene Rinderstreifen mit Rosmarin & Knoblauch
- kross gebackener Hirtenkäse_{a1,c,g}

Pollo e Asparagi

kross gebackene Maispoularde_{a1,c,g} unter der Haut mit Parmesan & Basilikum gewürzt & Zitrone, mit gratiniertem Parmesanspargel_g, Kräutertomaten, Süßkartoffelpommes & Béarnaise_{c,g,l} **32 €**

Gamberoni Grigliati

saftig gebratene argentinische Rotgarnelen_g mit Rosmarin, Knoblauch, Limetten-Aioli_{1,c,g} & geröstetem Knoblauchbrot_{a1,b} 250 Gramm **24 €** / 500 Gramm **41 €**

Orata Intera

ganze Dorade_d *Camping Style*, fangfrisch aus dem Mittelmeer, mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Basilikumpesto_g, Tomatensalat₁ mit Pinienkernen & Kartoffelstampf_g **29 €**

Surf n`Turf

Lady's Cut 180 Gramm Rinderfilet mit zwei Black Tiger Riesengarnelen_g **45 €**

Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit drei Black Tiger Riesengarnelen_g **56 €**

dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes, kleiner Blattsalat₁ mit VaiVai Dressing_{j,l} & gerösteten Cashewkernen

Juicy planted Steak

saftig gegrilltes planted Steak, Chimichurri, glasierter grüner Spargel, kleiner Beilagensalat mit VaiVai Dressing & gerösteten Cashewkernen & Süßkartoffelpommes **29 €**

VEGAN

› BURGER ‹

VaiVai Burger

100 % Black Angus Beef im Focaccia-Brötchen_{a1} mit VaiVai Salsa_{1,c,p}, Tomaten & Rucola **18 €**

Italian Burger

100 % Black Angus Beef im Focaccia-Brötchen_{a1} mit VaiVai Salsa_{1,c,p}, würzigem Tallegio_g (Weichkäse), Tomaten & Rucola **19 €**

Pancetta Burger

100 % Black Angus Beef im Focaccia-Brötchen, mit VaiVai Salsa_{1,c,p}, krossem Pancetta₂, vom Landuro Schwein, würzigem Tallegio_g (Weichkäse), Tomaten & Rucola **20 €**

Wagyu Burger

100 % Wagyu Beef aus der Region im Sesam-Brioche-Brötchen_{a1,c,g}, VaiVai Salsa_{1,c,p} mit Chesterkäse_g gratiniert, karamellierte Zwiebeln_g, Tomaten & Römersalat **33 €**

Bad Ass Burger

100 % Black Angus Beef im Sesam-Brioche-Brötchen_{a1,c,g} mit Chesterkäse_g gratiniert, VaiVai Salsa_{1,c,p}, karamellierte Zwiebeln_g, krösser Pancetta vom Landuro Schwein, Spiegelei, Tomaten & Römersalat **26 €**

Avocado Burger

100 % Black Angus Beef im Sesam-Brioche-Brötchen_{a1,c,g} mit Chesterkäse_g gratiniert, würziger Avocadocreme_g, Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola **21 €**

Caesar-Chickenburger

knusprige Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade_{a,c,g} im Sesam-Brioche-Brötchen_{a1,c,g} mit Parmesan_g gratiniert, Caesarsauce_g, Spiegelei, Tomaten, roten Zwiebeln & Römersalat **20 €**

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse_{a1,c,g} im Sesam-Brioche-Brötchen_{a1,c,g} mit würziger Avocadocreme_g, Grillgemüse, Tomaten & Rucola **19 €**

★ Alle Burger inkl. 1 Beilage nach Wahl: ★

selbstgemachte Pommes mit Rosmarin, Knoblauch & Trüffelcreme_{1,c,g} + Käsesauce_g **1,50 €**

kleiner Blattsalat mit VaiVai Dressing_{j,l} & gerösteten Cashewkernen

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

PIMP YOUR BURGER!

BLACK ANGUS PATTY + 6 €
SÜSSKARTOFFELPOMMES + 2,50 €
PANCETTA₂ + 2,80 €
CHESTERKÄSE_g + 2,50 €
TALEGGIOKÄSE_g + 3 €
GEGRILLTE BLACK TIGER
RIESENGARNELE + 3,50 €

› PASTA ‹

Rigatoni con Gorgonzola

große Röhrennudeln_{a,c} in cremiger Gorgonzolasauce_g, Blattspinat, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Frühlingslauch & gerösteten Pinienkernen **18 €**
+ Rinderspitzen_g + **8 €**

Tagliarini con Gamberoni e Asparagi

schwarze Tagliarini_{a1,c,n} mit gebratenen Rotgarnelen_{g,p}, Hummersauce_{g,b}, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum **21 €**

Lasagne alla VaiVai

Ragout vom Rinderfilet des Black Angus Rinds_{a1,c,g,i} mit würzigem Taleggio (Weichkäse) gratiniert, Parmesan_g & Rucola **17 €**

Fusilloni con Filetto di Manzo

gedrehte Nudeln_{a1,c,g} mit gebratenen Rinderspitzen in Tomaten-Basilikumsauce_g, grünem Spargel, Kirschtomaten, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & gerösteten Pinienkernen **23 €**

Tagliarini alla Bolognese della Mamma

feine Bandnudeln mit selbstgemachter Bolognese, vom Rinderfilet, langsam in Rotwein₁ gekocht & würzig abgeschmeckt, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln & frischer Basilikum **17 €**
+ cremiger Burrata mit Olivenöl + **7,50 €**

Fusilloni con Salmone

gedrehte Nudeln_{a1,c,g} mit norwegischem Lachsfilet, Mascarpone-Limettsauce_g, Blattspinat, Kirschtomaten, Frühlingslauch, gerösteten Cashewkernen & Zitronen-Bergpfeffer **19 €**

Spaghetti Ragù alla Bolognese

feine Nudeln_{a1} mit veganer Bolognese_p, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, mariniertem Rucola & gerösteten Pinienkernen **17 €**

VEGAN

VAIVAI

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

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause 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 Hühnereier, (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, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

~ STEAKS | BURGER | GINBAR ~