

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
41 € 52 € 100 g / 11,50 €

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

Rib Eye 300 Gramm 400 Gramm je weitere
44 € 54 € 100 g / 12 €

Norddeutsches Fleckvieh, getreidegefütterte Färsen –
Der geheime Favorit aus den USA mit dem saftigen Fetttage

Filet 250 Gramm 350 Gramm je weitere
47 € 60 € 100 g / 15 €

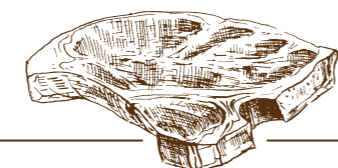
Black Angus, getreidegefüttert, argentinische Färsen –
Das wohl zarteste & wertvollste Steak vom Rind

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



AKTUELLE GRÖSSEN
DER CUTS?
FRAGT UNSEREN SERVICE!

› SPECIAL CUTS ‹

Tomahawk, prime marbled beef

Fleckvieh, hand selected von der polnischen Färsen, stark marmoriert. Das saftige Rib Eye Steak mit dem extralangen Knochen, auch bekannt als Entrecôte oder Hochrippe
Ab 1000 Gramm / 12 € je 100 Gramm

Dry Aged Bistecca alla Fiorentina

T-Bone Steak von der Steinwittener Färsen, 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 Färsen – 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 / 13,50 € je 100 Gramm

› 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 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,1}

Insalatina Cesare

kl. Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing_g, gehobeltem Parmesan_g, Tomaten, Croutons_{al,g} & gerösteten Cashewkernen

Insalata al Pomodoro e pinoli

sonnengereifter Tomatensalat, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto, rote Zwiebeln & helles Balsamicodressing_{g,1}

VAI VAI

› SAUCEN À 3 € ‹

Chimichurri

Zwiebel, Petersilie, Thymian, Knoblauch

Béarnaise

selbst aufgeschlagene Béarnaise_{c,g,1} 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, Serranoschinken, Mortadella, zwei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen, cremige Burrata mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Limetten-Aioli, gesalzene Butter & Campagnolo 35 €

Variazione di Pane

hausgemachte Brote der Bremer Bäckerei Büser: Campagnolo geröstetes Focaccia & Pizzabrötchen dazu Limetten-Aioli & gesalzene Butter 8 € + marinierte Königsoliven + 6,50 €

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo-Brot mit Vitello Tonnato, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata auf Avocadocreme & einer Kräutertomate 14 €

Bruschetta Pomodoro

geröstetes Campagnolo-Brot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan 11 €

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz, dazu Limetten-Aioli 13 €

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsfleisch, Thunfischcreme, knusprige Kapern & gebackene Praline vom Rind 18 €

Carpaccio di Manzo

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

Tartare di Manzo

klassisches Tatar vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb, Kapern, Trüffelcreme & geröstetes Focaccia 20 €

Tartare di Tonno con Avocado

Tatar vom Yellow fin Thunfisch, Avocadocreme, Koriander, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel & gebackene Garnelentasche 20 €

Tartare di Surf n`Turf

klassisches Tatar vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb, Kapern & geröstetes Focaccia, Tatar vom Yellow fin Thunfisch, Avocadocreme, Koriander, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel & gebackene Garnelentasche 23 €

Burrata con Pomodoro

Kuhmilch-Mozzarella, handgezapft mit cremiger Sahnefüllung, Olivenöl, Tomatensalat, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto & geröstetes Focaccia 16 €

SPEZIALITÄTEN

Insalata Mista

großer gemischter Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Königsoliven, roten Zwiebeln, gerösteten Cashewkernen & hellem Balsamicodressing

Insalata Cesare

Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing, Tomaten, Croutons, geriebenem Parmesan & gerösteten Cashewkernen

Beide Salate inkl. 1 Topping nach Wahl, dazu geröstetes Campagnolo 22 €

- kross gebackene Maispoularde unter der Haut mit Parmesan & Basilikum gewürzt & Zitrone
- gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit Knoblauchöl gewürzt
- gebratene Rinderstreifen mit Rosmarin & Knoblauch
- kross gebackener Hirtenkäse

Pollo e Asparagi

kross gebackene Maispoularde unter der Haut mit Parmesan & Basilikum gewürzt & Zitrone, mit gratiniertem Parmesanspargel, Kräutertomaten, Süßkartoffelpommes & Béarnaise 34 €

Gamberoni Grigliati

saftig gebratene argentinische Rotgarnelen, mit Rosmarin, Knoblauch, Limetten-Aioli & geröstetem Knoblauchbrot 250 Gramm 26 € / 500 Gramm 43 €

Orata Intera

ganze Dorade *Camping Style*, fangfrisch aus dem Mittelmeer, mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Basilikumpesto, Tomatensalat, mit Pinienkernen & Kartoffelstampf 31 €

Surf n`Turf

Lady's Cut 180 Gramm Rinderfilet mit zwei Black Tiger Riesengarnelen 47 €

Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit drei Black Tiger Riesengarnelen 59 €

dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes, kleiner Blattsalat mit VaiVai Dressing & 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 mit VaiVai Salsa, Tomaten & Rucola 19 €

Italian Burger

100 % Black Angus Beef im Focaccia-Brötchen mit VaiVai Salsa, würzigem Tallegio (Weichkäse), Tomaten & Rucola 20 €

Pancetta Burger

100 % Black Angus Beef im Focaccia-Brötchen, mit VaiVai Salsa, krossem Pancetta vom Landuro Schwein, würzigem Tallegio (Weichkäse), Tomaten & Rucola 21 €

Wagyu Burger

100 % Wagyu Beef aus der Region im Sesam-Brioche-Brötchen, VaiVai Salsa, mit Chesterkäse gratiniert, karamellierte Zwiebeln, Tomaten & Römersalat 35 €

Bad Ass Burger

100 % Black Angus Beef im Sesam-Brioche-Brötchen, mit Chesterkäse gratiniert, VaiVai Salsa, karamellierte Zwiebeln, krosser Pancetta vom Landuro Schwein, Spiegelei, Tomaten & Römersalat 26 €

Avocado Burger

100 % Black Angus Beef im Sesam-Brioche-Brötchen mit Chesterkäse, gratiniert, würziger Avocadocreme, Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola 21 €

Caesar-Chickenburger

knusprige Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade im Sesam-Brioche-Brötchen, mit Parmesan gratiniert, Caesarsauce, Spiegelei, Tomaten, roten Zwiebeln & Römersalat 20 €

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse im Sesam-Brioche-Brötchen mit würziger Avocadocreme, Grillgemüse, Tomaten & Rucola 19 €

★ Alle Burger inkl. 1 Beilage nach Wahl: ★

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

kleiner Blattsalat mit VaiVai Dressing & gerösteten Cashewkernen

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

SCHARFER BURGER?
KEIN PROBLEM!

PIMP YOUR BURGER!

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

PASTA

Rigatoni con Gorgonzola

große Röhrennudeln in cremiger Gorgonzolasauce, Blattspinat, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Frühlingslauch & gerösteten Pinienkernen 19 € + Rinderspitzen + 8 €

Tagliarini con Gamberoni e Asparagi

schwarze Tagliarini mit gebratenen Rotgarnelen, Hummersauce, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum 21 €

Lasagne alla VaiVai

Ragout vom Rinderfilet des Black Angus Rinds mit würzigem Taleggio (Weichkäse) gratiniert, Parmesan & Rucola 18 €

Fusilloni con Filetto di Manzo

gedrehte Nudeln mit gebratenen Rinderspitzen in Tomaten-Basilikumsauce, grünem Spargel, Kirschtomaten, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & gerösteten Pinienkernen 23 €

Tagliarini alla Bolognese della Mamma

feine Bandnudeln mit selbstgemachter Bolognese vom Rinderfilet, langsam in Rotwein gekocht & würzig abgeschmeckt, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln & frischer Basilikum 19 € + cremiger Burrata mit Olivenöl + 7,50 €

Fusilloni con Salmone

gedrehte Nudeln mit norwegischem Lachsfilet, Mascarpone-Limettensauce, Blattspinat, Kirschtomaten, Frühlingslauch, gerösteten Cashewkernen & Zitronen-Bergpfeffer 19 €

Spaghetti Ragù alla Bolognese

feine Nudeln mit veganer Bolognese, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, mariniertem Rucola & gerösteten Pinienkernen 19 €

VEGAN

VAI VAI

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER © BY VAI VAI. 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 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 / Sulfit, (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 ~