

VaiVai

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 100g / 11 €

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

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

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

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

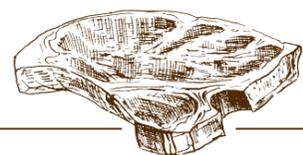
Black Angus, getreidegefüttert, argentinische Färsen – Das wohl zarteste & wertvollste Steak vom Rind

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 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 / 11,50 € 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 / 11 € je 100 Gramm

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 / 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 + 2,50 €

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

Coleslaw

knackiger Krautsalat mit Mandarinen, Karotte & Majo 5 €

Insalatina Mista

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

Insalatina Cesare

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

Insalata al Pomodoro e pinoli

sonnengereifter Tomatensalat, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto, rote Zwiebeln & helles Balsamicodressing

› 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

Brutale

Habaneros, Olivenöl & Thymian

VaiVai

Tomate, würzig, pikant

Pesto di Basilico

Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne & Knoblauch



VORSPEISEN

Grande Antipasto – für 2 Pers.

Finocchiona Salami^{2,p}, Serranoschinken, Mortadella^{2,3,b7} zwei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen, cremige Burrata mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Limetten-Aioli^{1,c,g} gesalzene Butter & Campagnolo^{a1} **32 €**

Variatione di Pane

hausgemachte Brote der Bremer Bäckerei Büser: Campagnolo^{a1}, geröstetes Focaccia^{a1} & Pizzabrötchen^{a1}, dazu Limetten-Aioli^{1,c,g} & gesalzene Butter **8 €**

Pane e Olive

geröstete Campagnolo-Brotsticks^{a1}, marinierte Königsoliven, Limetten-Aioli^{1,c,g} **10 €**

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo-Brot^{a1} mit Vitello Tonnato^{a,g}, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata auf Avocado-creme & einer Kräutertomate **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}, Kapern^{a1}, Trüffelcreme^{1,c,g} & geröstetes Focaccia^{a1} **19 €**

Tartare di Tonno con Avocado

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch^p, Avocado-creme^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}, Kapern^{a1} & geröstetes Focaccia^{a1}, Thunfischtatar, Avocado-creme^g, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel^{a1} & gebackene Garnelentasche^{a1,c} **21 €**

Burrata con Pomodoro

Kuhmilch-Mozzarella, handgezapft mit cremiger Sahnefüllung^g, Olivenöl, Tomatensalat^p, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto & geröstetes Focaccia^{a1} **15 €**

SPEZIALITÄTEN

Insalata Mista

großer gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Radieschen, Königsoliven, roten Zwiebeln, gerösteten Cashewkernen & hellem Balsamicodressing^{g,j}

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,i} **29 €**

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, Tomatensalat^p, mit Pinienkernen & Kartoffelstampf^g **29 €**

Surf n`Turf

Lady's Cut 180 Gramm Rinderfilet mit zwei Black Tiger Riesengarnelen^g **43 €**

Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit drei Black Tiger Riesengarnelen^g **54 €**

dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes, kleiner Blattsalat^j, mit VaiVai Dressing^{g,j} & gerösteten Cashewkernen

Juicy planted Steak

saftig gegrilltes planted Steak, Chimichurri, glasierter grüner Spargel, kleiner Beilagensalat mit VAIVAI Dressing & gerösteten Cashewkernen & Süßkartoffelpommes mit Limetten-Aioli **28 €**

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 (Weichkäse), Tomaten & Rucola **19 €**

SCHARFER BURGER?
KEIN PROBLEM!

Pancetta Burger

100% Black Angus Beef im Focaccia-Brötchen, mit VaiVai Salsa^{1,c,p}, krosser Pancetta^{2,3} vom Landuro Schwein, würzigem Tallegio (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 €**

Avocado Burger

100 % Black Angus Beef im Sesam-Brioche-Brötchen^{a1,c,g} mit Chesterkäse^g, gratiniert, würziger Avocado-creme^g, Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola **21 €**

Caesar-Chickenburger

knusprige Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade im Sesam-Brioche-Brötchen^{a1,c,g} mit Parmesan^{a,c,g}, gratiniert, Caesarsauce^{c,g}, Spiegelei, Tomaten, roten Zwiebeln & Römersalat **20 €**

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse^{a1,c,g} im Sesam-Brioche-Brötchen^{a1,c,g} mit würziger Avocado-creme^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^{g,j} & gerösteten Cashewkernen

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

PIMP YOUR BURGER!

BLACK ANGUS PATTY + 6 €
SÜßKARTOFFELPOMMES + 2,50 €
PANCETTA^{2,3} + 2,80 €
CHESTERKÄSE^g + 2,50 €
TALEGGIOKÄSE^g + 3 €
GEGRILLTE BLACK TIGER
RIESENGARNELE + 3,50 €

PASTA

Garganelli alla Boscaiola

gerollte kurze Nudeln^{a1} in Parmesan-Buttersauce^g mit gebratenen Waldpilzen^{a1}, roten Zwiebeln, Thymian^g, Spinat & Kirschtomaten **17 €**
+ gebratene Rinderspitzen^g + **8 €**

Tagliarini con Gamberoni e Aparagi

schwarze Tagliarini^{a1} mit gebratenen Rotgarnelen^{g,p}, Hummersauce^{g,p}, 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 & 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 Rotwein, 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-Limettensauce^g, gerösteten Cashewkernen, Blattspinat, Kirschtomaten & Zitronen-Bergpfeffer **19 €**

Spaghetti Ragù alla Bolognese

feine Nudeln^a mit veganer Bolognese^p, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, mariniertem Rucola & gerösteten Pinienkernen **17 €**

VEGAN

VAIVAI

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER © BY VAIVAL. 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 Hühnerlei, (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 ~