

› STEAK ‹

Rumpsteak	250 Gramm 27 €	350 Gramm 37 €	je weitere 100 g / 9 €
Rib Eye	300 Gramm 30 €	400 Gramm 40 €	je weitere 100 g / 9 €
Filet	250 Gramm 29 €	350 Gramm 40 €	je weitere 100 g / 11 €

Upgrade: Gegrillte Rotgarnelen (Stück) 3 €

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

› SPECIAL CUTS ‹

Tomahawk

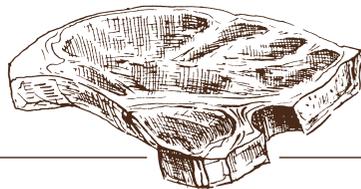
Das extra dick geschnittene Entrecôte wird aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten – dabei belassen wir das Entrecôte am kompletten Rippenknochen. Ca. 1000 Gramm **68 €**

Dry Aged Bistecca Classico

T-Bone Steak, min. 28 Tage Dry Aged. Beste Qualität, geschnitten aus dem Roastbeef mit Filet und dem typischen T-förmigen Knochen. Ab 600 Gramm / **8 €** je 100 Gramm

Porterhouse Steak

vom getreidegefütterten Black Angus, geschnitten aus dem Roastbeef. Mit großem Filetanteil und dem typischen T-förmigen Knochen, ca. 6 cm hoch. Ca. 1000 Gramm **75 €**



**FAMILY
STYLE**

Wählen Sie Ihre Cuts, Ihre Lieblingsbeilagen und Saucen selbst aus – serviert in der Tischmitte. Unser Service berät Sie gern!

› BEILAGEN À 5 € ‹

Patatine Fritte

selbstgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch + Parmesan, + 2 €

Patatine Dolce Fritte

Süßkartoffelpommes + 2 €

Patate Strapazzate

Kartoffelstampf_g mit brauner Butter_z

Insalatina Mista

kl. gemischter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke, Karotte, Tomate, Radieschen & VaiVai Dressing_{1,1}

Insalatina al Pomodoro

sonnengereifte Kirschtomaten mit frischem Basilikum, roten Zwiebeln & hellem Balsamicodressing_{g,1}

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit grobem Meersalz

Verdure al forno

saisonales knackiges Gemüse aus dem Ofen_g

Funghi

gebratene Waldpilze mit Knoblauch, roten Zwiebeln & Thymian_z

Asparagi verdi

sautierter grüner Spargel_z, + 2 €

Fagiolini

grüne Bohnen_z, mit Pancetta, roten Zwiebeln & Knoblauch

Pannocchia

Maiskolben mit Luisenbällern, Tiefensalz & Kräuterbutter_z

VAI VAI

› SAUCEN À 2 € ‹

VaiVai

Tomate, würzig, pikant_{1,6,3}

Chimichurri

Zwiebel, Petersilie, Thymian, Knoblauch

Brutale

Chili, Thymian, Knoblauch

Pesto di Basilico

Basilikum, Olivenöl, Parmesan_g, Pinienkerne & Knoblauch

Béarnaise

aufgeschlagene Buttersauce_{6,1} mit Estragon & Kerbel

Burro di Erbe

selbstgemachte Kräuterbutter_z, mit frischen Kräutern, Knoblauch & Zitronen

Crema di Capperi

Kapern-Mayo_{1,6,3}

Crema di Tartufo

Trüffelcreme_{1,6,6}

Aioli al limone

Limetten-Aioli_{1,6,6}

BBQ Sauce

rauchige BBQ Sauce mit Whiskey verfeinert_{2,3}

**ALLE STEAKS
INKL. 1 SAUCE
NACH WAHL**



VORSPEISEN

Grande Antipasto – für 2 Pers.

Finocchiona Salami^{2,3,3b7}, San Daniele Schinken, Mortadella² Rotgarnelen, cremige Burrata, mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Limetten-Aioli^{1,1c,d}, gesalzener Butter¹ & Campagnolo¹ **25 €**

Affettati Misti

geröstete Scheiben vom Campagnolo¹ mit San Danielle Schinken, Finocchiona Salami^{2,3,3}, Mortadella^{2,3,3b7}, cremiger Burrata¹, Basilikum & gesalzener Butter, **13 €**

Variatione di Pane

hausgemachte Brote: Campagnolo^{1,1c}, geröstetes Focaccia¹ & Pizzabrötchen^{1,1}, dazu Limetten-Aioli^{1,c,d} & gesalzene Butter¹ **5 €**

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo Brot¹, mit Vitello Tonnato^{1,c}, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata¹ auf Avocadocreme¹ & einer Kräutertomate **9 €**

Bruschetta Pomodoro

geröstetes Campagnolo Brot¹ mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan¹ **8 €**

Bruschetta Burrata con Pomodoro

geröstetes Campagnolo Brot¹ mit cremiger Burrata¹, Tomaten, Basilikum & Olivenöl **10 €**

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsfleisch, Thunfischcreme¹, knusprige Kapern^{1,1}, Zitrone & gebackene Praline vom Rind **14 €**

Carpaccio di Manzo

dünne Scheiben vom Black Angus Rind, Basilikumpesto¹, mariniertes Rucola, gehobelter Parmesan¹ & krosses Pane Carasatu¹ **15 €**

Tatere di Surf'n Turf

klassisches Tatar vom Black Angus Rind, mit selbstgemachten Kartoffelchips & Thunfischtatar mit Avocadocreme¹ & geröstetem Sesam, dazu Papaya-Limonensalat¹ & geröstetes Focaccia¹ **16 €**

Tartare di Manzo

klassisches Tatar vom Black Angus Rind, mit selbstgemachten Kartoffelchips, gebackenen Zwiebelringen^{1,1}, mariniertem VaiVai Salat¹ & geröstetem Focaccia¹ **15 €**

Tartare di Tonno con Avocado

Thunfischtatar, mit Avocadocreme¹, Papaya-Limonensalat¹, geröstetem Sesam, gebackenem Wan Tan Segel¹ & confierten Kirschtomaten **15 €**

Burrata con Pomodorini

Kuhmilch-Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung¹, Kirschtomatensalat^{1,1}, Basilikum, Olivenöl & geröstetes Focaccia¹ **12 €**

SPEZIALITÄTEN

Insalata Mista

großer VaiVai Salat mit Kräutern, Radicchio, Karotten, Tomaten, Radieschen, Gurken, VaiVai Dressing¹ & gerösteten Sonnenblumenkernen inkl. 1 Topping nach Wahl **17 €**

- kross gebackene Maispoularde^{1,1,c,d} mit Parmesan¹ & Basilikum
- gegrillte Rotgarnelen mit Knoblauchöl gewürzt
- gebratene Rinderstreifen mit Thymian¹
- kross gebackener Hirtenkäse^{1,1,c,d} mit Avocadocreme¹

Pollo e Asparagi

kross gebackene Maispoularde^{1,1,c,d} unter der Haut mit Parmesan¹ & Basilikum gewürzt, mit gratiniertem Parmesanspargel¹, Kräutertomaten, Süßkartoffel-Pommes & Béarnaise^{1,1} **19 €**

Gamberoni Grigliati

saftig gebratene Rotgarnelen¹ mit Rosmarin, Knoblauch, Limetten Aioli^{1,c,d} & geröstetem Knoblauchbrot^{1,1,b} 250 Gramm **18 €** / 500 Gramm **32 €**

Orata Intera

ganze Dorade¹ *Camping Style* mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Mascarpone-Limonensauce¹, Kirschtomatensalat, & Kartoffel-Basilikumstampf¹ **23 €**

Surf'n Turf

Lady's Cut 170 Gramm Rinderfilet mit 2 Rotgarnelen **32 €**
Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit 3 Rotgarnelen **43 €**
dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes & kleiner Blattsalat¹



BURGER

VaiVai Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen¹ mit VaiVai Salsa^{1,c,d}, Tomaten & Rucola **15 €**

Italian Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen¹ mit VaiVai Salsa^{1,c,d}, würzigem Taleggio¹ (Weichkäse), Tomaten & Rucola **16 €**

Pancetta Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen¹ mit VaiVai Salsa^{1,c,d}, krosser Pancetta^{2,3}, würzigem Taleggio¹ (Weichkäse), Tomaten & Rucola **17 €**

Avocado Burger

Black Angus Rind im Brioche-Brötchen^{1,1,c,d} mit Chesterkäse gratiniert¹, würzige Avocadocreme¹, Basilikum-Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola **18 €**

Chickenburger

knusprige Hähnchenbrust im Brioche-Brötchen^{1,1,c,d} mit Chesterkäse^{1,c} gratiniert, Avocadocreme¹, Mangochutney, Tomaten & Rucola **15 €**

Gamberoni Burger

Black Angus Rind im Focaccia-Brötchen^{1,1}, pikante Cocktailsauce^{1,c,d} mit Orangensaft & Weinbrand verfeinert, gegrillte Rot-Wildgarnelen, Tomaten & Rucola **18 €**

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse^{1,1,c,d} im Brioche-Brötchen^{1,1,c,d} mit würziger Avocadocreme¹, Grillgemüse, sonnengetrockneten Tomaten & Rucola **15 €**

★ Alle Burger inklusive selbstgemachten Pommes mit Rosmarin, Knoblauch & Kapern-Mayo^{1,c,d} ★



PIMP YOUR BURGER!
BLACK ANGUS PATTY + 4,50 €
CHESTERKÄSE¹ + 1,50 €
PANCETTA^{2,3} + 2 €
SÜSSKARTOFFELPOMMES + 2 €



PASTA

Strozzapreti alla Boscaiola

verdrehte Nudeln^{1,1,c} in Butter-Parmesan-Sauce¹ mit gebratenen Waldpilzen, roten Zwiebeln, Thymian, Spinat & Kirschtomaten **13 €**

Mafaldine con Gamberoni e Asparagi

Mafaldine^{1,1} mit gebratenen Rotgarnelen in Riesling-Zitronensauce¹, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum **16 €**

Lasagne alla VaiVai

Ragout vom Black Angus Rind^{1,1,c,d} mit würzigem Taleggio¹ (Weichkäse) gratiniert, Knoblauchtomaten & Rucola **14 €**

Fusilloni con Filetto di Manzo

gedrehte Nudeln^{1,1,c,d} mit gebratenen Rinderspitzen vom Black Angus, roten Zwiebeln, Tomaten-Basilikumsauce¹, grünem Spargel & sonnengetrockneten Tomaten **18 €**

Spaghetti alla Bolognese della Mamma

feine Nudeln^{1,1,c,d} mit selbstgemachter Bolognese vom Rind, langsam mit Rotwein gekocht & würzig abgeschmeckt, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, gezupftem Burrata¹ & frischem Basilikum **14 €**

Panzerotti con Salmone e Spinaci

Panzerotti mit norwegischem Lachs gefüllt^{1,1,c,d}, Mascarpone-Limonensauce¹, geröstete Pinienkerne, Blattspinat, Kirschtomaten & Zitronen-Bergpfeffer **16 €**



VaiVai

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER © BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN. ALLE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON GLUTEN(A), EIC(D) 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 / Sulfit, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (o) mit Farbstoff, (p) mit Konservierungsstoff, (q) mit Antioxidationsmittel, (r) mit Geschmacksverstärker, (s) geschwefelt, (t) geschwärtzt, (u) gewachst, (v) mit Phosphat, (w) koffeinhaltig, (x) chininhaltig, (y) mit Süßungsmittel, (z) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin