

FAMILY STYLE

Ob alleine oder tranchiert zum Teilen in die Tischmitte!
Wählen sie Ihre Lieblingssteaks, Beilagen & Saucen aus – unser Service berät sie gern!

› STEAK ‹

Rumpsteak 250 Gramm 35 € | 350 Gramm 41 € | je weitere 100 g / 10 €

Rib Eye 300 Gramm 35 € | 400 Gramm 45 € | je weitere 100 g / 11 €

Filet 250 Gramm 35 € | 350 Gramm 47 € | je weitere 100 g / 13 €

Surf`n Turf Upgrade Gegrillte Black Tiger Riesengarnele (Stück) 3 €

› SPECIAL CUTS ‹

Tomahawk vom Irish Hereford Rind

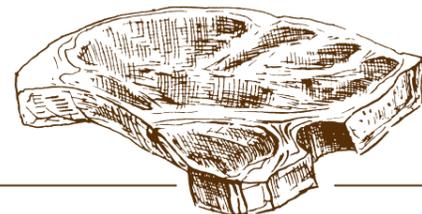
Der Eyecatcher unter den Steaks!
Das saftige Rib Eye Steak mit dem extralangen Knochen, auch bekannt als Entrecote oder Hochrippe
Ab 600 Gramm / 9 € je 100 Gramm

Dry Aged Bistecca alla Fiorentina

T-Bone oder Porterhouse 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
Ab 600 Gramm / 9 € je 100 Gramm

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 / 9,50 € je 100 Gramm



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

ALLE STEAKS
INKL. 1 SAUCE
NACH WAHL

VAI VAI



› BEILAGEN À 6 € ‹

Patatine Fritte

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

Patatine Dolce Fritte

Süßkartoffelpommes + 2 €

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 & Knoblauch

Verdure al forno

saisonales knackiges Gemüse aus dem Ofen_g

Insalatina Mista

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

Insalatina al Pomodoro

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

› SAUCEN À 3 € ‹

Chimichurri

Zwiebel, Petersilie, Thymian, Knoblauch

Béarnaise

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

Jus

selbstgemachte dunkle Bratensauce + 1 €

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}

Brutale Chipotle Majo

Feuriger Chili Dip_g

VaiVai

Tomate, würzig, pikant_{1,c,j}

Pesto di Basilico

Basilikum, Olivenöl,
Parmesan_g,
Pinikerne
& Knoblauch



VORSPEISEN

Grande Antipasto – für 2 Pers.

Finocchiona Salami^{2,3}, Serranoschinken, Mortadella^{2,3,b7}, zwei gegillte Black Tiger Riesengarnelen, cremige Burrata mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Limetten-Aioli^{1,c,g}, gesalzene Butter & Campagnolo^{a1} **29 €**

Variatione di Pane

Hausgemachte Brote der Bremer Bäckerei Büser: Campagnolo^{a1}, geröstetes Focaccia^{a1} & Pizzabrötchen^{a1}, dazu Limetten-Aioli^{1,c,g} & gesalzene Butter^g **7 €**

Pane e Olive

geröstete Campagnolo Brotsticks^{a1}, marinierte Königsoliven, Limetten-Aioli^{1,c,g} & Basilikum-Olivenöl **9 €**

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo Brot^{a1} mit Vitello Tonnato^{d,g}, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata auf Avocadocreme^g & einer Kräutertomate **11 €**

Bruschetta Pomodoro

geröstetes Campagnolo Brot^{a1} mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan^g **9 €**

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz, dazu Limetten-Aioli^{1,c,g} **10 €**

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom Black Angus Rind, Thunfischcreme^g, knusprige Kapern^{a1}, Zitrone & gebackene Praline vom Rind **15 €**

Carpaccio di Manzo

dünne Scheiben vom Black Angus Rind, Balsamicoperlen, Olivenöl, gehobelter Parmesan^g, geröstete Pinienkerne & Rucola **16 €**

Tartare di Manzo

klassisches Tatar^g vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb^{a1}, Kapern^{a1}, Trüffelcreme^{1,c,g} & geröstetes Focaccia^{a1} **16 €**

Tartare di Tonno con Avocado

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch^g, Avocadocreme^g, Koriander, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel^{a1} & gebackene Garnelentasche^{a1,c} **18 €**

Tartare di Surf n Turf

klassisches Tatar^g vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb^{a1}, Kapern^{a1} & warmes Focaccia^{a1}, Thunfischtatar, Avocadocreme^g, gerösteter Sesam, Wan Tan Segel^{a1} & gebackene Garnelentasche^{a1,c} **19 €**

Burrata Paoella con Pomodorini

Kubmilch-Mozzarella, handgezapft mit cremiger Sahnefüllung^g, Kirschtomatensalat^{1,b}, Basilikum, Olivenöl & geröstetem Focaccia^{a1} **14 €**

SPEZIALITÄTEN

Insalata Mista

großer VaiVai Salat mit Kräutern, Radicchio, Karotten, Tomaten, Radieschen, Gurken, VaiVai Dressing^{g,i} & gerösteten Cashewkernen inkl. 1 Topping nach Wahl **18 €**

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

Pollo e Asparagi

kross gebackene Maispoularde^{a1,c,g} unter der Haut mit Parmesan^g & Basilikum gewürzt & Zitrone, mit gratiniertem Parmesanspargel^g, Kräutertomaten, Süßkartoffelpommes & Béarnaise^{c,g,i} **25 €**

Gamberoni Grigliati

saftig gebratene argentinische Rotgarnelen^g, mit Rosmarin, Knoblauch, Limetten-Aioli^{1,c,g} & geröstetem Knoblauchbrot^{a1,b} **250 Gramm 21 € / 500 Gramm 35 €**

Orata Intera

ganze Dorade^a *Camping Style*, fangfrisch aus dem Mittelmeer, mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Basilikumpesto^g, Kirschtomatensalat, & Kartoffelstampf^g mit brauner Butter^g **25 €**

Surf n Turf

Lady's Cut 180 Gramm Rinderfilet mit zwei Black Tiger Riesengarnelen^g **37 €**

Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit drei Black Tiger Riesengarnelen^g **48 €**

dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes, kleiner Blattsalat¹ mit VaiVai Dressing^{g,i} & gerösteten Cashewkernen

BURGER

VaiVai Burger

Black Angus Rind im Focaccia Brötchen^{a1} mit VaiVai Salsa^{1,c,j}, Tomaten & Rucola **16 €**

Italian Burger

Black Angus Rind im Focaccia Brötchen^{a1} mit VaiVai Salsa^{1,c,j}, würzigem Taleggio^g (Weichkäse), Tomaten & Rucola **17 €**

Pancetta Burger

Black Angus Rind im Focaccia Brötchen^{a1} mit VaiVai Salsa^{1,c,j}, krossem Pancetta^{2,3}, würzigem Taleggio^g (Weichkäse), Tomaten & Rucola **18 €**

Wagyu Burger

100% Wagyu Beef aus der Region im Sesam-Briochebrötchen^{a1,c,g}, VaiVai Salsa^{1,c,g} mit Chesterkäse^g, gratiniert, karamellierte Zwiebeln^g, Tomaten & Römersalat **29 €**

Avocado Burger

Black Angus Rind im Brioche Brötchen^{a1,c,g} mit Chesterkäse^g, gratiniert, würzige Avocadocreme^g, Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola **19 €**

Caesar-Chickenburger

knusprige Hähnchenbrust^{a1,c,g} im Sesam-Briochebrötchen^{a1,c,g} mit Parmesan^g, gratiniert, Caesarsauce^{c,g}, Spiegelei, Tomaten, roten Zwiebeln & Römersalat **18 €**

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse^{a1,c,g} im Brioche Brötchen^{a1,c,g} mit würziger Avocadocreme^g, Grillgemüse, sonnengetrockneten Tomaten & Rucola **17 €**

- ★ Alle Burger inkl. selbstgemachten Pommes mit Rosmarin, Knoblauch & Trüffelcreme^{1,c,g} + Käsesauce^g **1,50 €**
- oder- einem kleinen Blattsalat mit VaiVai Dressing^{g,i} & gerösteten Cashewkernen ★

PASTA

Strozzapreti alla Boscaiola

verdrehte Nudeln^{a1} in Parmesan-Buttersauce^g mit gebratenen Waldpilzen, roten Zwiebeln, Thymian, Spinat & Kirschtomaten **15 €**
+ gebratene Rinderfiletspitzen^g + **8 €**

Tagliarini con Gamberoni e Asparagi

schwarze Tagliarini^{a1,c,n} mit gebratenen Rotgarnelen, Hummersauce^{g,b}, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum **19 €**

Lasagne alla VaiVai

Ragout vom Rinderfilet des Black Angus Rind^{a1,c,g,i} mit würzigem Taleggio^g (Weichkäse) gratiniert, Parmesan^g & Rucola **15 €**

Fusilloni con Filetto di Manzo

gedrehte Nudeln^{a1,c,g} mit gebratenen Rinderspitzen vom Black Angus, Tomaten-Basilikumsauce^g, roten Zwiebeln, grünem Spargel & sonnengetrockneten Tomaten **21 €**

Spaghetti alla Bolognese della Mamma

feine Nudeln^{a1,c,i} mit selbstgemachter Bolognese vom Rinderfilet, langsam mit Rotweinⁱ gekocht & würzig abgeschmeckt, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, cremiger Burrata^g & frischem Basilikum **15 €**

Fusilloni con Salmone

gedrehte Nudeln^{a1,c,g} mit norwegischem Lachsfilet, Mascarpone-Limonensauce^g, geröstete Cashewkerne, Blattspinat, Kirschtomaten & Zitronen-Bergpfeffer **17 €**

Strozzapreti con verdure e salsa di pomodoro

verdrehte Nudeln^{a1} in Tomaten-Basilikumsauce^g, saisonalem Gemüse, Spinat, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten & Rucola **15 €**

VEGAN

PIMP YOUR BURGER!

- BLACK ANGUS PATTY + 5 €
- SÜSSKARTOFFELPOMMES + 2,50 €
- PANCETTA^{2,3} + 2,50 €
- CHESTERKÄSE^g + 2 €
- TALEGGIOKÄSE^g + 2,50 €
- GEGRILLTE BLACK TIGER RIESENGARNELE + 3 €

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 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 / 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