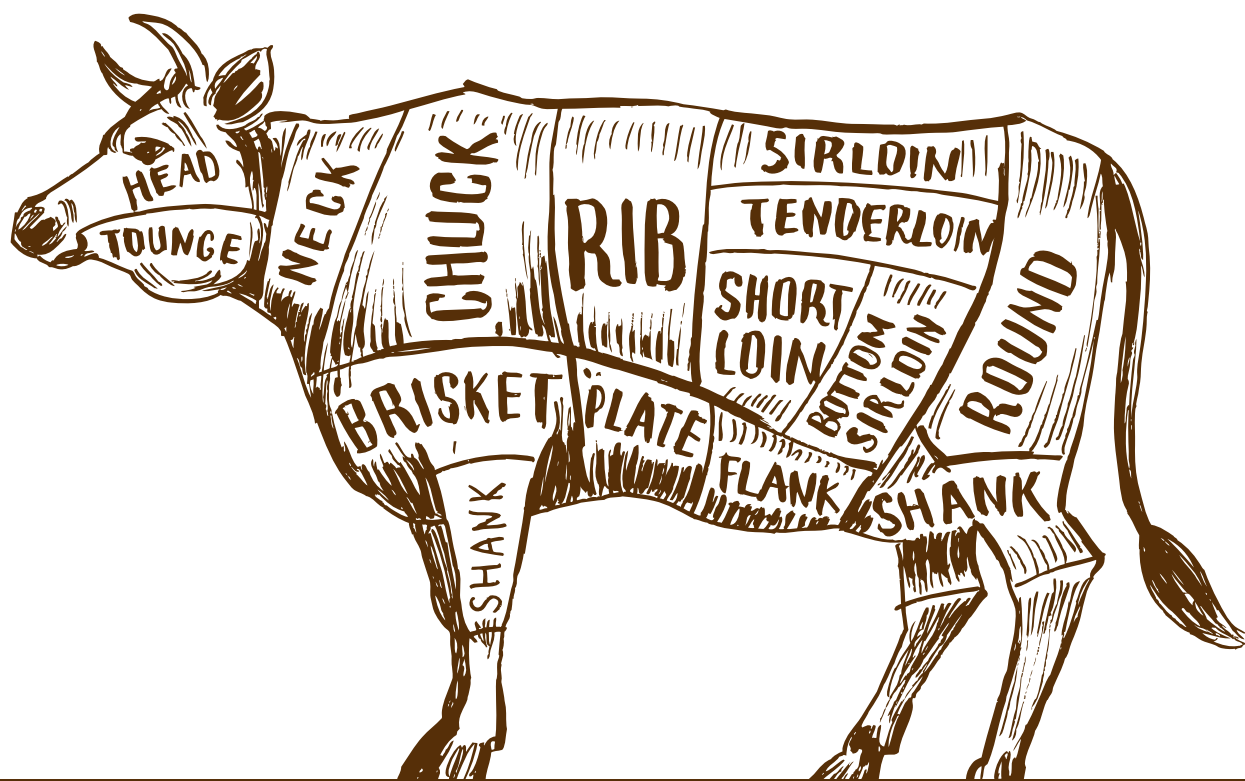




› STEAK ‹

Rumpsteak	250 Gramm	350 Gramm	je weitere
	30 €	40 €	100 g / 9 €
Rib Eye	300 Gramm	400 Gramm	je weitere
	34 €	44 €	100 g / 10 €
Filet	250 Gramm	350 Gramm	je weitere
	33 €	45 €	100 g / 12 €

Surf`n Turf Upgrade Gegrillte Rotgarnelen (Stück) **2,50 €**

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

› SPECIAL CUTS ‹

Tomahawk

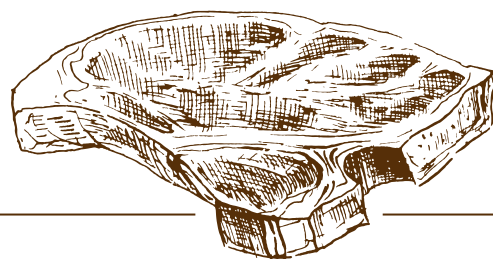
Das Rib Eye vom Pommerschen Weiderind mit dem extralangen Knochen, auch bekannt als Entrecôte oder Hochrippe. Der Eyecatcher unter den Steaks. Ca. 1000 Gramm **79 €**

Dry Aged Bistecca alla Fiorentina

T-Bone Steak vom Pommerschen Weiderind, min. 28 Tage Dry Aged. Beste Qualität, geschnitten aus dem Roastbeef mit Filetanteil & dem typischen T-förmigen Knochen. Ab 600 Gramm / **9 €** 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 **85 €**



**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_g + **1,50 €**
+ Käsesauce_g + **1,50 €**

Patatine Dolci Fritte

Süßkartoffelpommes + **2 €**

Patate Strapazzate

Kartoffelstampf_g mit brauner Butter_g

Insalatina Mista

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

Insalatina al Pomodoro

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

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz

Verdure al forno

saisonales knackiges Gemüse aus dem Ofen_g

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

VaiVai



› SAUCEN À 2 € ‹

VaiVai

Tomate, würzig, pikant_{1,c,j}

Chimichurri

Zwiebel, Petersilie, Thymian, Knoblauch

Brutale

Chili, Thymian, Knoblauch

Pesto di Basilico

Basilikum, Olivenöl, Parmesan_g, Pinienkerne & Knoblauch

Béarnaise

aufgeschlagene Buttersauce_{c,g,l} mit Estragon & Kerbel

Burro di Erbe

selbstgemachte Kräuterbutter_g mit frischen Kräutern, Knoblauch & Zitrone

Crema di Tartufo

Trüffelcreme_{1,c,g}

Aioli al limone

Limetten-Aioli_{1,c,g}

BBQ Sauce

rauchige BBQ Sauce mit Whiskey verfeinert_{2,3}



› VORSPEISEN ‹

Grande Antipasto – für 2 Pers.

Finocchiona Salami_{2,3}, Serranoschinken, Mortadella_{2,3,b7}, zwei Rotgarnelen, cremige Burrata_g mit Basilikum, confierte Kirschtomaten, Königsoliven, Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Limetten-Aioli_{1,c,g}, gesalzene Butter_g & Campagnolo_{a1} **26 €**

Variazione di Pane

hausgemachte Brote: Campagnolo_{a1}, geröstetes Focaccia_{a1} & Pizzabrötchen_{a1}, dazu Limetten-Aioli_{1,c,g} & gesalzene Butter_g **5 €**

Pane e Oliva

Geröstetes Campagnolo_{a1}, Königsoliven in Olivenöl & Meersalz **7 €**

Bruschetta Mista

geröstetes Campagnolo Brot_{a1} mit Vitello Tonnato_{d,g}, Basilikum-Tomaten, cremiger Burrata_g auf Avocadocreme_g & einer Kräutertomate **9 €**

Bruschetta Pomodoro

geröstetes Campagnolo Brot_{a1} mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan_g **8 €**

Pimientos de Padrón

milde grüne Peperoni in Olivenöl gebraten mit Knoblauch & grobem Meersalz, dazu Limetten-Aioli_{1,c,g} **9 €**

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsfleisch, Thunfischcreme_g, knusprige Kapern_{a1}, Zitrone & gebackene Praline vom Rind **14 €**

Carpaccio di Manzo

dünne Scheiben vom Black Angus Rind, mariniertes Rucola, gehobelter Parmesan_g & krosser Brotchip_{a1} **15 €**

Tartare di Manzo

klassisches Tatar vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb_{a1}, Kapern_{a1}, Trüffelcreme_{1,c,g}, mariniertes VaiVai Salat_{j,l} & geröstetes Focaccia_{a1} **15 €**

Tartare di Tonno con Avocado

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch_f mit Avocadocreme_g, fruchtigem Mangochutney, geröstetem Sesam, Wan Tan Segel_{a1} & confierten Kirschtomaten & einer kleinen Garnelen-Frühlingsrolle_{a1,c} **15 €**

Tartare di Surf`n Turf

klassisches Tatar vom Black Angus Rind, warmes & kross gebackenes Eigelb_{a1}, Kapern_{a1}, & Trüffelcreme_{1,c,g}, Thunfischtatar mit Avocadocreme_g, geröstetem Sesam, Wan Tan Segel_{a1}, Mangochutney & geröstetes Focaccia_{a1} **16 €**

Burrata con Pomodorini

Kuhmilch-Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung_g, Kirschtomatensalat_{j,b}, Basilikum, Olivenöl & geröstetes Focaccia_{a1} **13 €**

› SPEZIALITÄTEN ‹

Insalata Mista

großer VaiVai Salat mit Kräutern, Radicchio, Karotten, Tomaten, Radieschen, Gurken, VaiVai Dressing_{j,l} & gerösteten Sonnenblumenkernen inkl. 1 Topping nach Wahl **17 €**

- kross gebackene Maispoularde_{a1,c,g} unter der Haut mit Parmesan_g & Basilikum gewürzt
- gegrillte Rotgarnelen mit Knoblauchöl gewürzt
- gebratene Rinderstreifen mit Thymian_g
- kross gebackener Hirtenkäse_{a1,c,g}

Pollo e Asparagi

kross gebackene Maispoularde_{a1,c,g} unter der Haut mit Parmesan_g & Basilikum gewürzt, mit gratiniertem Parmesanspargel_g, Kräutertomaten, Süßkartoffelpommes & Béarnaise_{c,g,l} **23 €**

Gamberoni Grigliati

saftig gebratene Rotgarnelen_g mit Rosmarin, Knoblauch, Limetten-Aioli_{1,c,g} & geröstetem Knoblauchbrot_{a1,b} 250 Gramm **19 €** / 500 Gramm **33 €**

Orata Intera

ganze Dorade_d *Camping Style* mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Basilikumpesto_g, Kirschtomatensalat_j & Kartoffelstampf_g mit brauner Butter_g **23 €**

Surf`n Turf

Lady's Cut 170 Gramm Rinderfilet mit zwei Rotgarnelen **35 €**
Regular Cut 250 Gramm Rinderfilet mit drei Rotgarnelen **46 €**
dazu Chimichurri, selbstgemachte Pommes, kleiner Blattsalat_{j,l} mit VaiVai Dressing_{j,l} & gerösteten Sonnenblumenkernen

› BURGER ‹

VaiVai Burger

Black Angus Rind im Focaccia Brötchen_{a1} mit VaiVai Salsa_{1,c,j}, Tomaten & Rucola **15 €**

Italian Burger

Black Angus Rind im Focaccia Brötchen_{a1} mit VaiVai Salsa_{1,c,j}, würzigem Taleggio_g (Weichkäse), Tomaten & Rucola **16 €**

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 **17 €**

Avocado Burger

Black Angus Rind im Brioche Brötchen_{a1,c,g} mit Chesterkäse_g, gratiniert, würzige Avocadocreme_g, Tomaten, roten Zwiebeln & Rucola **18 €**

Chicken Burger

knusprige Hähnchenbrust im Brioche Brötchen_{a1,c,g} mit Chesterkäse_g, gratiniert, Avocadocreme_g, Mangochutney, Tomaten & Rucola **15 €**

Surf`n Turf Burger

Black Angus Rind im Focaccia Brötchen_{a1} mit Limetten-Aioli_{1,c,g}, gegrillte Rotgarnelen, Tomaten & Rucola **18 €**

Vegetariano Burger

kross gebackener Hirtenkäse_{a1,c,g} im Brioche Brötchen_{a1,c,g} mit würziger Avocadocreme_g, Grillgemüse, sonnengetrockneten Tomaten & Rucola **15 €**

- ★ Alle Burger inkl. selbstgemachten Pommes mit Rosmarin, Knoblauch & Trüffelcreme_{1,c,g} + Käsesauce_g **1,50 €**
- oder- einem kleinen Blattsalat mit VaiVai Dressing_{j,l} & gerösteten Sonnenblumenkernen ★

› PASTA ‹

Strozzapreti alla Boscaiola

verdrehte Nudeln_{a1,c} in Parmesan-Buttersauce_g mit gebratenen Waldpilzen, roten Zwiebeln, Thymian, Spinat & Kirschtomaten **13 €**
+ gebratene Rinderstreifen_g + **7 €**

Tagliarini con Gamberoni e Asparagi

schwarze Tagliarini_{a1,c,n} mit gebratenen Rotgarnelen in Riesling-Zitronensauce_{g,j}, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum **18 €**

Lasagne alla VaiVai

Ragout vom Black Angus Rind_{a1,c,g,i} mit würzigem Taleggio_g (Weichkäse) gratiniert, Parmesan_g & Rucola **14 €**

Fusilloni con Filetto di Manzo

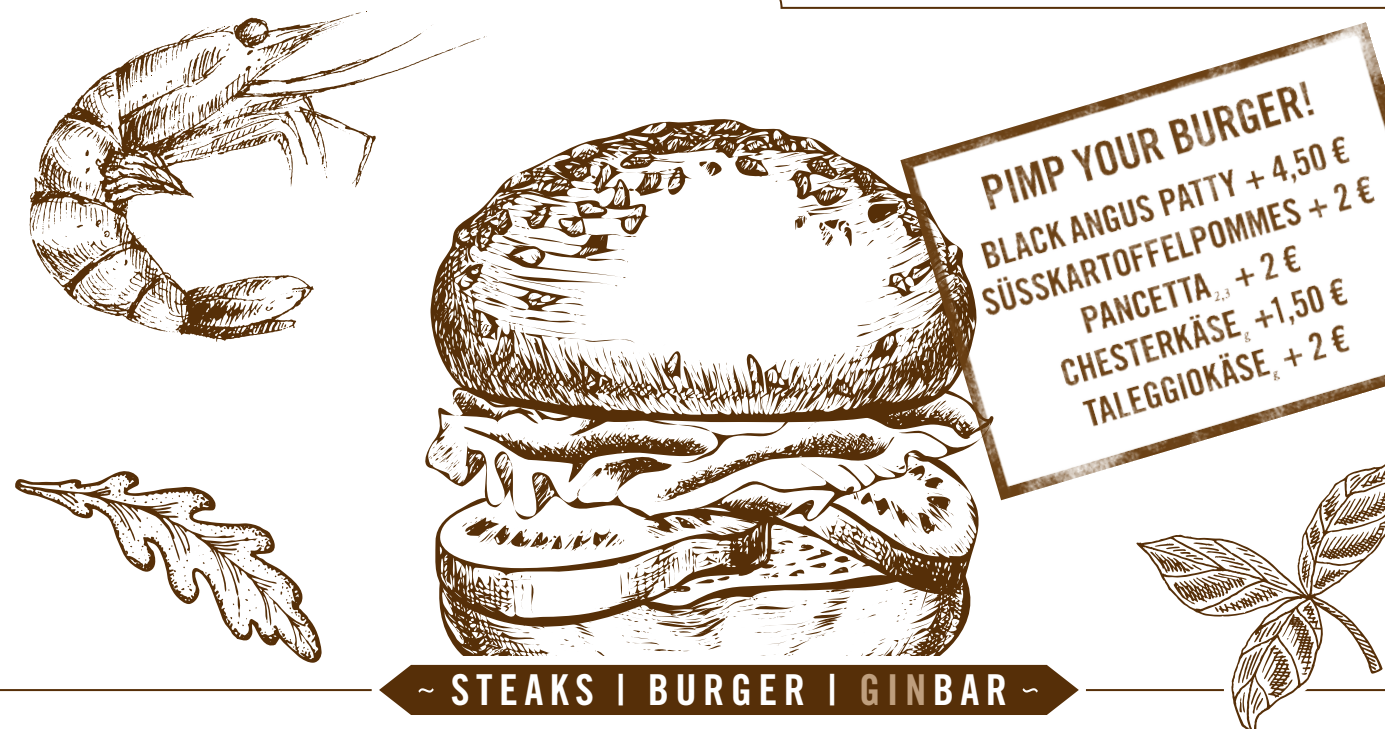
gedrehte Nudeln_{a1,c,g} mit gebratenen Rinderspitzen vom Black Angus, roten Zwiebeln, Tomaten-Basilikumsauce_g, grünem Spargel & sonnengetrockneten Tomaten **19 €**

Spaghetti alla Bolognese della Mamma

feine Nudeln_{a1,c,i} mit selbstgemachter Bolognese vom Rind, langsam mit Rotwein, gekocht & würzig abgeschmeckt, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, gezupftem Burrata_g & frischem Basilikum **14 €**

Tagliarini con Salmone

Schwarze Tagliarini_{a1,c,n} mit norwegischem Lachsfilet, Mascarpone-Limonensauce_g, geröstete Cashewkerne, 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(C) 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 / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (l) 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