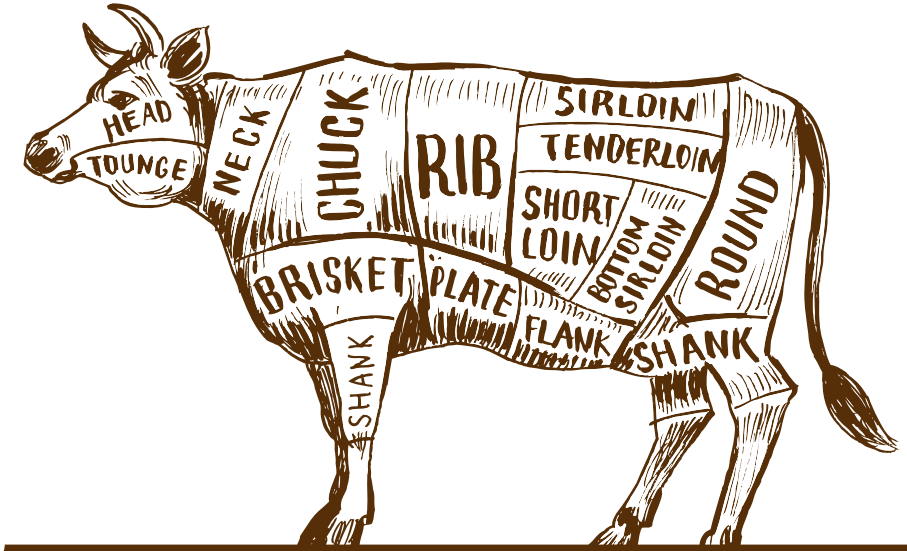
VAIVAI



› STEAK ‹

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

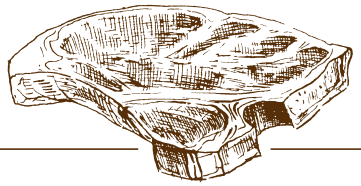
ALLE STEAKS INKL. 1 SAUCE NACH WAHL

› 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 ***69 €***

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 / ***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 ***77 €***



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$_{g,l}$

Insalatina al Pomodoro
sonnengereifte Kirschtomaten mit frischem Basilikum, roten Zwiebeln & hellem Balsamicodressing$_{g,l}$

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$_g$
+ in Rahm ***+ 2 €***

Asparagi verdi
sautierter grüner Spargel$_g$ ***+ 2 €***

Fagiolini
grüne Bohnen$_g$ mit Pancetta, roten Zwiebeln & Knoblauch

› 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

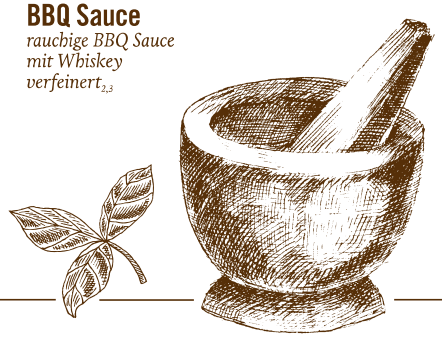
Béarnaise
aufgeschlagene Buttersauce$_{c,g,l}$ mit Estragon & Kerbel

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 grobem Meersalz & Limetten-Aioli **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, marinierter Rucola, gehobelter Parmesan$_g$ & krosser Brotchip$_{a1}$ **15 €**

Tartare di Surf`n Turf
klassisches Tatar vom Black Angus Rind mit selbstgemachten Kartoffelchips$_{a1}$ & gebackenen Kapern$_{a1}$ Thunfischtatar mit Avocadocreme$_g$, geröstetem Sesam, Mangochutney & geröstetem Foccacia$_{a1}$ **16 €**

Tartare di Manzo
klassisches Tatar vom Black Angus Rind, mit selbstgemachten Kartoffelchips, mariniertem VaiVai Salat$_{j,l}$ & geröstetem Foccacia$_{a1}$ **15 €**

Tartare di Tonno con Avocado
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch$_f$ mit Avocadocreme$_g$, Mangochutney, geröstetem Sesam, gebackenem Wan Tan Segel$_{a1}$ & confierten Kirschtomaten **15 €**

Burrata con Pomodorini
Kuhmilch-Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung$_g$, Kirschtomatensalat$_{j,l}$, 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 Maispoulardе$_{a1,c,g}$, 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 Maispoulardе$_{a1,c,g}$, 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 Knoblauchbbrot$_{a1,b}$ 250 Gramm **19 €** */ 500 Gramm* **33 €**

Orata Intera
*ganze Dorade$_f$ *Camping Style* mit Kräutern & Zitrone im Ofen gegrillt, Basilikumpesto$_g$, Kirschtomatensalat$_l$ & 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 €**

Gamberoni Burger
Black Angus Rind im Focaccia Brötchen$_{a1}$ mit Knoblauch-Zitronensalsa$_{1,c,j}$, 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$_{g,l}$
schwarze Tagliarini$_{a1,c,n}$ mit gebratenen Rotgarnelen in Riesling-Zitronensauce$_g$, grünem Spargel, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & frischem Basilikum **18 €**

Lasagne alla VaiVai
Ragout vom Black Angus Rind$_{a1,c,g,l}$ 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$_{a1,c,l}$ mit selbstgemachter Bolognese vom Rind, langsam mit Rotwein$_l$ 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 €**

PIMP YOUR BURGER!
BLACK ANGUS PATTY + 4,50 €
SÜSSKARTOFFELPOMMES + 2 €
PANCETTA$_{2,3}$ + 2 €
CHESTERKÄSE$_g$ +1,50 €
TALEGGIOKÄSE$_g$ + 2 €

VAIVAI

~ STEAKS I BURGER I GINBAR ~

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER © BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN. ALLE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON GLUTEN(A), EI(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, (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