

Wie viele Menschen in dieser Zeit liegt uns ein Nachhaltiges, umweltfreundlichen Denken und Handeln am Herzen. Wir möchten nur das verzehren und genießen, bei dem weder Tier noch Land leid angetan wird, daher verzichten wir auf tierische Produkte aus Massentierhaltung, genauso wie auf Soja, für das in großen Mengen Land enteignet und Tiere aus ihren Lebensräumen vertrieben werden. Die Idee, auch unsere Gäste von der Vielfalt der Speisen, Gewürze und nicht zuletzt auch von Kulturen zu begeistern entstand schon vor Jahren, doch nun mit dem VIVO erhält die Idee ein Gesicht.

Gerade in der heutigen Zeit, in der wir nur allzu leicht dem Schwarz-Weiß-Denken mancher politischer Gruppen verfallen und dabei vergessen, wie bunt unser eigenes Leben doch tatsächlich ist, möchten wir unseren Gästen zeigen, wie wunderbar diese Vielfalt ist und beschränkt die Betrachtung der Ereignisse der letzten Jahre ist, wenn es doch gerade diese Vielfalt ist, die wir in unserem Leben genießen und lieben.

FRÜHSTÜCK von 09:00-11:30 Uhr

»Vivo's Morning Bowl« (auch Vegan)

Hafer-Porridge mit frischen Früchten, karamellisierten Mandelsplittern und Chiasamen



12,00 €



»VIVO Landhaus-Frühstück«

Rührei mit Speck, würziger Käse, Butter, geräucherter Schinken, Brötchenkorb, 1 Glas Orangensaft

»Dolce Vita«. Tomaten-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto, Antipasti, Oliven, Schinken und Melone, Brötchen, Croissant mit Butter und Marmelade oder Nutella

»Multikulti«

Grillgemüse, Oliven, Couscoussalat, Tomaten, Müsli mit Obst und Haferdrink, Brötchen mit zweierlei Dips und Marmelade

»Greek -Style- Bagel«

Hummus, Halloumi ,gegrillte Paprika, Oliven, Nüsse, Salat und Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig

»French Living«

Omelette, Joghurt mit Müsli, Salat, Butter, Brot

»California Dream«

Bagel mit Avocado, Salat, Mango, Spiegelei, Tomaten und Feta

»Love Vegan«

Vollkornbrot mit Avocado, Grillgemüse, Nüsse, Mango, Tomaten, Kresse, Sprossen, Salat

»Stockholm«

Gebeizter Lachs, Kräuterfrischkäse, Frühstücksmüsli
mit frischen Früchten, Brötchenkorb, Marmelade oder Nutella und
Butter, dazu ein gekochtes Ei, 1 Orangensaft

»Sonne des Orients« . Orientalische Ei-Pfanne mit Tomaten, Zwiebeln,
Sucuk und Kräutern und Gewürzen, wahlweise Humus oder Avocado-
creme, dazu Brot, Joghurt mit Beeren und Minze, Brötchen



SÜSSES

Pain au Chocolat
Croissant mit Nougatcreme
Croissant
Pistaziencroissant
Brotkorb
Porridge mit frischen
Früchten (Haferbrei glutenfrei)
Pancakes mit Ahornsirup
* und Blaubeeren
* mit Nutella
Sahnejoghurt natur
* mit frischen Früchten
* mit Ahornsirup, Apfel
und Walnüssen
Obstsalat
Marmelade/Nutella /Honig



SALZIGES

Rührei dazu Brot und Butter
* Natur
* mit Schnittlauch
* mit Speck o. Sucuk
Avocadocreme
gebeizter Lachs
gekochtes Ei
Butterbrezel
Käseteller mit 3 Sorten
Frischkäse
Wurstauswahl



LUNCH-TIME ab 11:00 Uhr

SALATE Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot hinz.

»**Ziegenkäse-Salat**« Ziegenkäse, knackige Blattsalate, Birne, Cranberries, Kürbis
röstete Nüsse, Sprossen & Honig, Brotcroutons an Honig-Senf-Dressing

» **Burrata-Bowl**« Mixsalat, Oliven,Mango, Burrata, Cherry Tomaten, Nüsse, Shiso Kresse
und Granatapfel an Balsamico-Dressing

»**VIVO**« **Vielfalt** . gemischter Salat mit Couscous, Feta, Paprika, Gurke,
Tomate und Kichererbsen an Koriander-Minz-Dressing

»**Caesarsalat**« Romanasalat mit Tomaten, Brotcroutons, Parmesan an Caesar-Dressing
Wahlweise mit Hähnchenstreifen

»**Burrata-Bowl**« Mixsalat, Oliven,Mango, Burrata, Cherry Tomaten, Nüsse, Shiso Kresse
und Granatapfel an Balsamico-Dressing

»**Quinoa-Linsenbowl**« Mix Salat mit Quinoa, Beeren, Feta, Radieschen, Sprossen, Nüsse

BAGELS

»Mediterran«. Sesambagel mit mediterranem Gemüse, Feta und Rucola

»Italian-Caprese Panini « Panini mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumcreme u. Rucola

»Grilled Camembert« . Bagel mit Camembert, Butter und Salat

»Manhattan Bagel« Bagel mit Lachs, Frischkäse, Kapern und Salat

»Frischkäse« . Laugenbagel mit Frischkäse und Sprossen

WRAPS (gewickelte Teigtasche)

» Yellow Chicken«

Salat, Karotte, Frühlingszwiebel, Koriander, Frischkäse, Curry-Hähnchen

» BBQ-Chicken Wrap«

Weizenwrap, Hähnchen, BBQ, Paprikagemüse, Mais, Salat, Zwiebeln, Tomate

» Tandoori Chicken«

Salat, Karotte, Frühlingszwiebel, Koriander, Joghurt, Curry-Paprika-Hähnchen

»Caesar«

Romanasalat, Tomate, Paprika, Hähnchenstreifen und Parmesan-Dressing

» Chicken Teriyaki«

Salat, Kräutercreme, Frühlingszwiebel, Tomaten, Mariniertes –Hähnchen

» Veggie-Wrap«

Ofengemüse, Zwiebeln, Salat, Hummus, Kräuter, Tomate

»Tex-Mex Vegan«

Salat, Avocadocreme, Petersilie, Chili, Zwiebeln, Tomaten, Veganer Hackfleisch

Zu allen Wraps reichen wir Couscoussalat als Beilage

WARME VORSPEISEN

»Tagessuppe«

Mit Brot

»Thai-Nudelsuppe« mit Reisnudeln, Currybrühe, Gemüse mit Hähnchen

BURGER

» **Beef Burger**« mit 160 g Rindfleisch-Patty, BBQ Sauce Tomaten, Salat, sauren Gurken, Käse und geschnittene Zwiebeln

» **Veggie-Burger**« mit Pilzpatty, Rauke, Tomate, Paprikaschote, Gurke, Zwiebeln und Avocado

» **VIVO's Burger**« mit pulled Chicken, knackigem Salat, Avocadocreme, Tomate, Gurke, Käse an BBQ-Sauce

» **Crunchy Chicken Burger**« mit Hähnchenbrustfilet, Cornflakes, Salat, Tomate, Gurken und Gegrillte Paprika

» **Halloumi-Cheeseburger**« Dinkel-Bun mit Halloumi, Rauke, Tomate, Paprikaschote, Gurke, Zwiebeln und Hummus

Wählen Sie gern zu Ihrem Burger:

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterrahm

WARME HAUPTGERICHTE

»**Kürbis-Risotto** mit Kürbis, Kirschtomaten, Rucola, Basilikumpesto und Parmesan

Fettuccine mit Kürbisgemüse, Parmesan und Rauke

Flammkuchen

* »**Elsass**« mit Zwiebeln und Speck

* »**Kreta**« mit Feta und Peperoni

* »**Vivo**« mit mediterranem Gemüse und Rucola

* »**Oslo**« mit Lachs und Lauchstreifen ²⁷

* »Herbsttraum« mit Äpfeln, Walnüssen, Zimt und Honig

»**Mango-Kokos-Curry**« mit asiatischem Gemüse und Kokosmilch

* vegan

* mit Hähnchen

* mit Garnelen ³⁰

»**Ofenkartoffel mit Kräuterrahm**«

* und Pilzen

* mit Grillgemüse

KUCHEN & EIS

Unser Kuchen- und Eisangebot finden Sie vorne im Thekenbereich!
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich!

UNSERE GETRÄNKE

HEISSES

Tasse Kaffee
Espresso
Espresso Macchiato
doppelter Espresso
Cappuccino
Milchkaffee,
Latte Macchiato
Chai Latte
Kurkuma Latte
Rooibos Latte
Baileys Coffee mit Sahne
Amaretto Chocolate mit Sahne
Heiße Schokolade mit Sahne
Tee im Glas

Teesorten

LazyDaze Earl Grey: Der beliebteste aromatisierte Schwarztee mit spritzigem Zitronenaroma.

Istanbul Nights: Bio-Schwarztee mit Minze und Orientalischen Gewürzen

English Breakfast: Ein leicht herber schwarzer Ceylontee mit prickelndem Flavour.

Low Rider: »Low rider drives a little slower...« Wer diesen entspannten 70er-Jahre-Song kennt, weiß auch die Wirkung unseres funky Bio-Grüntees mit den glänzenden Blättern zu schätzen. Grasig, frisch.

Espresso¹⁶ 2,30 €

Team Spirit: aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten.

Smooth Operator: Ein wohltuender Bio Kamillenblüten Tee

Digital Detox: Aromatisierter Früchtetee mit Fruchtsstückchen und echten Säften.

Orange Safari: Vollmundiger Rooibos mit sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen

Space Cookie: Lassen Sie sich durch diese würzig-leichte Chai-Mischung auf den Planeten Relax entführen. Mit Kakao schale, Ingwer, Anis, Zimt, Kardamom und Pfeffer. — Würzig, Chai.

Heidi's Delight: Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel macht Lust auf die Schweizer Alpen. — Minzig, blumig.

Maybe Baby: verführerische Mischung aus Hibiskus, Sultaninen, Ananas, Erdbeere und anderen Bio-Früchtchen überzeugen nicht nur Süßholzraspler — Fruchtig, süß.

Orange Safari: Rooibos, der wilde Strauch aus dem afrikanischen Busch, steht für kräftiges Aroma frei von Teein und bietet wohl tuenden Genuss bei Tag und Nacht. — Fruchtig, herb.

KALTES

Teusser	
naturell	0,25 l
medium	0,25 l
	0,75 l
Bitter Lemon	0,2 l
Tonic Water	0,2 l
Ginger Ale	0,2 l
Afri Cola	0,33 l
Bluna Orange	0,33 l
Bluna Zitrone	0,33 l
Seezünge	je 0,33 l
* Träuble	
* Birne	
* Rhabarber	
* Kirsche	
Hausgemachter Eistee	
Früchtetee mit Orange und Minze	
Säfte	0,2l
Kirsche, Maracuja, Apfel & Orange	

BIERE AUS DER FLASCHE

Lammsbräu Bi	0,75 l
ZzzischEdelpils	0,33 l
Radler	0,33 l
Hefeweizen	0,5 l
Lammbräu Bio	
Pils alkoholfrei	0,33 l
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l



SEKT

Geldermann Sekt Carté Blanche	0,1 l	Vivo Sekt	0,1 l
	0,75 l		0,75 l
Sektcocktail »Hugo«	0,25 l	Aperol Sprizz	0,25 l
Lillet Tonic mit Erdbeeren und Minze	0,25 l	Campari Orange /Soda	0,2 l

WEISSWEINE

2023 Riesling Hochgewächs 0,2 l 0,75 l

Q.B.A, trocken, Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg, Deutschland, Ein wahrer Allrounder, feinfruchtig und kräftig im Geschmack, mit mineralischer Note.

2022 Luganbianco D.O.C – 0,2 l 0,75 l

trocken, Feiner Duft nach weißen Blüten und frischen tropischen Früchten. Vielfältiges Geschmacksspektrum mit würziger Note, Francesco und Montresor

2023 Sauvignon Blanc Verrenberg 0,2 l 0,75 l

[BIO] Sauvignon Blanc Trocken, Fürst Hohenlohe, Öhringen-Verrenberg, Deutschland, Helles strohgelb mit hoher Viskosität. Im Geruch Cassis-Holunder- Aroma.

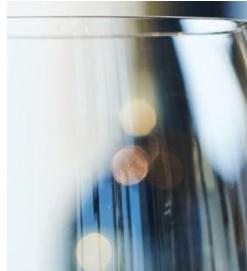
Am Gaumen Pfirsich, Stachelbeere u. Paprika.

2023 Streif 0,2 l 0,75 l

Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner Muscaris, trocken, Weingut Kern, Baden-Württemberg, Ein angenehm trockener, lebendiger u. fruchtiger Württemberger Weißwein lädt zum entspannten Genießen ein.

2023 Grüner Veltliner vom HAUS 0,2 l 0,75 l

ein klassischer, spritziger und feinfruchtiger Grüner Veltliner mit einer ordentlichen Prise Pfeffer. Der ist als Speisenbegleiter wahnsinnig flexibel einsetzbar und passt daher fast immer!



ROSÉWEINE

2023 BENTZ ROSÉ

0,2 l 0,75 l

Cuveè, trocken, Weingut Aldinger, Baden-Württemberg

In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten von Waldbeeren und Himbeeren, die von der knackigen und lebendigen Säure und einer tollen Fruchtsüße begleitet wird.

2022 Domaine de Pellehaut

0,2 l 0,75 l

Duft nach Erdbeeren und Sauerkirschen, frisch, ausgewogen,
Gaston Beraut & Fils – Cote de Gascogne – Frankreich

ROTWEINE

2022 Ursprung Cuvee

0,2 l 0,75 l

Kirsch und Erdbeernoten, dicht und saftig, Aromen von Schokolade und Kräutern

Markus Schneider – Pfalz

2022 Rioja La Vendimia

0,2 l 0,75 l

DOC Tempranillo/Garnacha, Alvaro Palacios – Rioja, Duftiges Bouquet von Schwarzkirschen,
mundfüllender Geschmack mit feinen Nuancen, geschmeidig und rund



EIN NEUES GASTRONOMIEKONZEPT.

Kaffee- und Weinspezialitäten
Moderne Küche . Rund um die Welt



www.vivoandfriends.de

