



<b>Die Vorspeise</b>	<b>€</b>
Tomatensuppe	5,5
Blumenkohlsuppe/ Speckcroutons	6,5
Kleiner gemischter Salat / Balsamicodressing	6
Tomaten-Brot Salat/ Kapern/ Paprika/ gratinierte Feige/ Burrata	12
<b>Mandus</b> / koreanische Teigtaschen / Rinderhack / Tofu / Spinat / Kimchi	8
Thunfisch-Avocado-Mangotatar/ Maracuja-Sesamvinaigrette	14
Pfälzer Wurstsalat / Gewürzgurke / Zwiebeln / Kräuter	9
Gebratene Calamari / Tomate / Chili	12
Vai Bistro Vorspeisenauswahl	13
1 Person	
2 Personen	24
 <b>Der Hauptgang</b>	
 <b>Der Flammkuchen</b>	
Flammkuchen klassisch / Speck / Zwiebeln	12
Flammkuchen / Gorgonzola / Walnuss / Thymian / Apfelconfit	14
 <b>Der Salat</b>	
Caesarsalat / gebratene Putenbrust / Croutons	12,5
Großer gemischter Salat / gebackene Ziegenkäsetaler/ Pflaumenchutney	14
 <b>Die Nudel</b>	
Spaghetti / Garnelen / Kräuter / Knoblauch / pikant	16
Gnocchi / Blattspinat / Gorgonzola	15
Tagliatelle / Rinderragout/ Roséchampignons	16
 <b>Der Fisch</b>	
Zanderfilet/ Kürbisrisotto/ confierte Tomate	20
 <b>Das Fleisch</b>	
Spare Ribs / Pommes / Salat	18
Pikante Lammsbratwürste / Gemüseris / Minzdip	16
Hausgemachtes Sauerfleisch / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat	15
Coq au vin / Roséchampignons / Thymiankartoffel	16
„Bulgogi“ Mariniertes Rindfleisch / Gemüse / Basmatireis / Kimchi	19
Panierte Kalbsschnitzel / Mayo - Kartoffelsalat / Gurkensalat	21
Tagliata vom Entrecote / Asiatischer Gemüsesalat / Terijakisosse	26
 <b>Das Dessert</b>	
Klassiker mit dunklem oder weißem Schokoeis und Espresso	5
Creme Brûlée	5,5
Nougattarte/ Rosmarin-Birne/ karamellierte Nüsse	7,5

Liebe Gäste, bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an! Wir informieren Sie gern. Ihr VAI Bistro Team