

BE VIE

Brunch & Dinner

BE VIE - A LIFESTYLE WORTH TASTING

Wir glauben, dass die schönsten Momente des Lebens oft ganz nebenbei entstehen. Bei einem Kaffee, der eigentlich nur fünf Minuten dauern sollte. Bei einem Brunch, aus dem ein ganzer Nachmittag wird. Bei einem spontanen Dinner, das länger bleibt als geplant. Oder bei einem Drink am Abend, wenn aus „nur kurz" plötzlich ein ganzer Abend wird. Genau diese Momente sind **BE VIE**.

Wir haben einen Ort geschaffen, der sich nicht nach einer bestimmten Tageszeit richtet. Einen Ort, an dem der Morgen genauso willkommen ist wie der Abend und an dem Food, Drinks, Musik, Design und Menschen zu einem gemeinsamen Lebensgefühl werden.

BE VIE ist Brunch, Dinner, Coffee, Matcha, Drinks und vor allem das Leben dazwischen.

Der Name ist dabei mehr als nur ein Name. „VIE" bedeutet auf Französisch „Leben" – und genau dieses Lebensgefühl möchten wir mit **BE VIE** schaffen. Modern, offen, lebendig und voller Genuss. Ein Ort, an dem man nicht nur zum Essen kommt, sondern um Zeit zu verbringen, Menschen zu treffen und besondere Momente entstehen zu lassen.

BE VIE soll sich nicht wie ein klassisches Restaurant anfühlen, bei dem man kommt, bestellt, isst und wieder geht. Es soll ein Ort sein, an dem man gerne bleibt. Ein Ort für das erste Date, den Kaffee mit Freunden, den Sonntagsbrunch, das Dinner mit der Familie oder den Drink, der eigentlich keiner werden sollte.

Denn für uns besteht ein guter Tag nicht aus einzelnen Mahlzeiten. Er besteht aus Momenten.

BRUNCH

1. Egg Drop A,C,G — 10,90€

Weiches Briochebrot mit fluffigem Rührei, Cheddar, hausgemachter Mayonnaise und frischem Salat.

Topping Natur

Avocado	3,00€
Cheddar	3,00€
Bacon	3,80€
Geräucherter Lachs	3,90€



BEVIE TOAST

2. Eggs Benedict A,C,D,G — 13,50€

mit 2 pochierten Eiern, Bacon oder Räucherlachs, gemischte, Salat und Hollandaise Sauce.

3. Salmontoast (A,D,G) 1 — 12,90€

mit Räucherlachs, Frischkäse, Avocado, Rucola, Balsamico, Hummus, hausgemachtes Zitronen-Dressing und Radieschensprossen.

4. Eggy Toast A,C,G — 12,50€

mit Margarine, Spiegelei oder Rührei, Bacon, Avocado, Balsamico, Hummus, gemischtem Salat und Radieschensprossen.



Toast Lover

5. Avotoast 11,50€

mit Guacamole, Feta, Balsamico, Hummus, Radieschensprossen und Saaten.

6. Veggy Toast A,G,H,K 11,50€

mit Frischkäse, Olivenöl, Rucola, Avocado, Nuss-Mix, Radieschensprossen, Balsamico, Hummus und Sesam.

Bei jeder Bestellung können Sie zwischen Sauerteigbrot und einem Croissant wählen.

Noch etwas dazu?

Rührei	3,50€	Cheese	3,00€
Spiegelei	3,50€	Avocado	3,00€
Käserührei	4,20€	Bacon	3,80€
Geräucherter Lachs	3,90€		

7. Joghurt/Smoothie Bowl G,H 10,90€

Joghurt mit Müsli, saisonalen Früchten und Soße (Erdbeere/Schoko/Karamel).

8. French Toast A,C,G 13,50€

In Butter gebratenes Brioche mit Früchten der Saison, Ahornsirup und spezieller Creme.

DINNER



VORSPEISEN

D9. Edamame [F] 6,50€

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.

D10. Gyoza [A,F,K] 6,50€

Japanische Teigtaschen mit Hähnchen oder Vegetarisch, Teriyaki-Sauce und Sesam.

D11. Chicken Karaage [A,K] 6,90€

Knusprig frittiertes Hähnchen.

D12. Mango Salat [E,G] 9,50€

Frischer Salat mit Mango, Gurke, Paprika, Karotten, Erdnüssen und Mangodressing.

D13. Caesar Salat 12,90€

Römersalat, Crispy Chicken, Parmesan, Croutons & Caesar-Dressing



HAUPTGERICHTE

D14. Korean Fried Chicken 17,90€

Knuspriges Hähnchen mit Reis, Salat, einer Soße nach Wahl & Banchan.

Soßen: Knoblauch-Butter A,C,F,D

Sweet and Spicy A,C,F

Sesam-Soja-Sauce A,C,F



D15. Crispy Crispy Tofu A,C,F 17,50€

Frittierter Tofu mit Reis, Salat, einer Soße nach Wahl & Banchan.

Soßen: Sweet and Spicy

Sesam-Soja-Sauce

D16. Cheeseburger Bun 13,50€

mit Pommes, Beef Patty, Cheddar, Römersalat, Tomate, Zwiebeln und Bun's Burger Sauce

D17. Steak Bun 13,90€

mit Pommes, zarte marinierte Rinderstreifen, Römersalat, Zwiebeln und Bulgogi Sauce

D18. Caesar Chicken Bun 14,50€

mit Pommes, knusprig paniertes Hähnchen, Römersalat, Tomate, Parmesan und hausgemachter Caesar-Dressing

D19. Veggie Tofu 13,90€

mit Pommes, knusprig panierter Tofu mit Teriyaki, Sesam, Römersalat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln und vegan Mayo-Wasabi-Sauc

D20. Krabs 14,50€

mit Pommes, Tempura Garnelen, gemischter Salat, Cheddar, rote Zwiebeln & Spicy Maracuja Sauce

BOWLS

D21. Green Bowl A,F,G,K — 11,50€

Reis mit Teriyaki-Mayo-Soße, gemischtem Salat, Rucola, Gurke, Möhren, Edamame, Avocado, gerösteten Zwiebeln und Sesam.

D22. Sunny Bowl G,K — 11,90€

Reis mit hausgemachter Mango-Sauce, gemischtem Salat, Rucola, Mango, Paprika, Edamame, Avocado, Möhren, Seetangsalat und Sesam.

D23. Powerbowl A,G,K — 11,00€



Reis mit leicht-scharfer Hot-Ginger-Sauce, gemischtem Salat, Rucola, Mango, Avocado, Möhren, Seetangsalat, eingelegtem Ingwer, geräucherten Zwiebeln und Sesam.

D24. Korean Bowl C,F,K — 11,00€



Reis mit koreanischer scharfer Sauce, gemischtem Salat, Rucola, Gurke, Möhren, koreanischem Rettich, Spiegeleier und Sesam.

Noch etwas dazu?

Tofu	4,50€	Rind	4,90€	Garnelen	6,90€
Huhn	4,50€	Soja Fillet	4,80€	Lachs	7,00€

BEILAGEN

B1. Pommes	4,50€
B2. Süßkartoffeln	6,50€
B3. Coleslaw	4,00€
B4. Krabs	7,20€

3 Stück



DESSERT

N1. Hausgemachte Belgische Waffel

Mit Puderzucker A,C,G — 7,50€

Mit Eis und Soße A,C,G — 9,00€

Eis (Vani/Schoko) **Soße** (Erdbeere/Karamell/Schoko)

Mit Nutella Banane & Nüssen A,C,G,E — 8,80€

Mit Apfelmus und Zimt A,C,G,3 — 8,50€

N2. Hausgemachtes Tiramisu — 6,90€

Mascarponecreme mit Espresso und Löffelbiskuit.

Kuchen des Tages

Schokokuchen 5,00€

Käsekuchen 5,00€

Blaubeeren Kuchen 5,50€

Veganer Kuchen 5,80€

Bananen oder Karotten

KINDER MENÜ

Brunch

K50. Süßes Frühstück 8,50€

Brioche Brot, mit hausgemachter Marmelade
und Puderzucker

K51. Kleines Frühstück 8,50€

1 Scheibe Sauerteigbrot mit Rührei
1 kleiner Kakao

Dinner

K52. Mini Karaage 8,50€

3 Stück Karaage Chicken mit Reis



DRINKS

LIMONADEN & EISTEE

Classic

200. **Yuzu Limo** 0,5 L 6,50€

Yuzu, Limette, frische Minze

201. **Jasmily Limo** [9] 0,5 L 6,50€

Jasmintee, Lycheesaft, Limette, frische Minze

202. **Mara Limo** 0,5 L 6,00€

Maracujasaft, Limette, frische Minze

203. **Pfirsich Eistee** 0,5 L 6,50€

Pfirsichtee, Lycheesaft, Limette, frische Minze

204. **Mangonade** 0,5 L 6,00€

Mangosaft, Limette, frische Minze

205. **Jasmin Eistee** [9] 0,5 L 6,50€

Jasmintee, Limette, frische Minze

LIMONADEN & EISTEE

206. Magical 0,5 L 6,90€
Special Limo

207. Strawberry Soda Chia [3]
Erdbeerpüree, Sprite, Chiasamen, Minze

208. Passion Bloom
Hibiskus, Maracuja, Limette, Minze

209. Velvet Bloom
Lycheesaft, Butterfly-Pea-Blüte, Limette, Minze

210. Basil Velvet
Basilikum, Butterfly Pea-Blüten, Limette

211. Aura Blush
Apfelsaft, Butterfly-Pea-Blüte, Limette, Minze



SOFTDRINKS

301. Fritz-Kola	4,90€
302. Fritz-Kola Zero	4,90€
303. Mineralwasser Still	4,90€
304. Mineralwasser Sprudel	4,90€

KAFFEE G,9

401. Cappuccino	4,50€
402. Café Crème	4,00€
403. Espresso	3,10€
404. Doppio	4,80€
405. Latte Macchiato	5,20€
406. Caramel Macchiato	5,60€
407. Flat White	5,50€
408. Americano	4,00€
409. Heiße Schokolade	5,20€



Cappuccino

BE SPECIAL

★ 410. Vietnamesischer Cafe Phin	5,20€
★ 411. Vietnamesischer Eiskaffee	5,90€

MATCHA

Warm

501. **Matcha Latte** 5,90€

502. **Matcha Macchiato** 6,20€

Kalt

503. **Matcha Strawberry** 6,90€

504. **Matcha Mango** 6,90€

505. **Matcha Mädel** 6,50€

(Hafemilch und Kokosmilch gemischt)

506. **Matcha Coco Cloud** 6,50€

(mit Kokoswasser)



Extra

Hafer- oder Kokosmilch	+0,80€
Auf Eis	+0,50€

TEE

601. Yuzu Tee	5,20€	605. Pfefferminztee	4,60€
602. Jasmin Tee	4,50€	606. Ingwertee	4,60€
603. Grüner Tee	4,50€	607. Kamillentee	4,50€
604. Schwarzer Tee	4,50€		



APERITIFS

701. Aperol Spritz	8,20€	704. Lillet Wild Berry	8,60€
702. Andalö Spritz	8,20€	705. Mimosa	6,80€
703. Basil Spritz	7,90€		

BIER

706. Carlsberg	0,3 L	4,20€	0,5 L	5,50€
707. Duckstein Hefeweizen hell				5,50€
708. Erdinger Hefeweizen dunkel				5,50€
709. Erdinger Hefeweizen alkoholfrei				5,50€



COCKTAILS

801. BE Soju Mojito	10,80€
802. BE Soju Bloom	11,50€
803. Basil Smash	11,90€
804. Berry Mojito Glitzer	11,90€
805. Gin Tonic	9,20€
806. Espresso Martini	10,90€

BE VIE

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.

ALLERGENE

Kann enthalten:

A – Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen)
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
H – Schalenfrüchte/Nüsse
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesam
L – Schwefeldioxid und Sulfite
M – Lupinen
N – Weichtiere