

Voi

Joachimstraße 8, 30159 hannover
+49 511 54685560

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| LUNCH

Deluxe bbq-burger 12,50 €

SAFTIGES RINDFLEISCH-PATTY, GESCHMOLZENER KÄSE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, KNOBLAUCH-AIOLI UND RAUCHIGE BBQ-SAUCE IM WEICHEN BRÖTCHEN DAZU KNUSPRIGE POMMESCHIPS, PERFEKT ERGÄNZT MIT TOMATEN, SALAT, SALZGURKEN UND FRISCHEN ZWIEBELN IM BURGER

Caeser royale 11,90 €

ROMANA-SALAT, GEGRILLTES HÄHNCHEN, HAUSGEMACHTE CAESAR-DRESSING, KNUSPRIG, GERÄUCHERTES RINDFLEISCH, PARMESANKÄSE, SERVIERT MIT GEKOCHTEM EI UND KNOBLAUCHCROUTONS

Beef salad 13,50 €

ZARTE RINDERSTREIFEN AUF EINEM BETT AUS KNACKIGEM, FRISCHEM SALAT, VERFEINERT MIT SONNENGEREIFTEN CHERRYTOMATEN, CREMIGER AVOCADO UND EINEM PERFEKT POCHIERTEM EI NACH ART EINES EGG BENEDICT

Crispy chicken salad 12,90 €

GEMISCHTER SALAT, ROMANASALAT, KRAUTSALAT, KNUSPRIGES HÄHNCHEN, PARMESAN, CAESAR-DRESSING UND KNOBLAUCHCROUTONS

Grilled salmon 15,90 €

SAFTIG GEGRILLTER LACHS, SERVIERT MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE

Spargelschnitzel 16,50 €

ZARTES HÄHNCHENFILETSCHNITZEL GOLDBRAUN GEBRATEN, SERVIERT MIT FRISCHEM, AROMATISCHEM SPARGEL UND EINER CREMIGEN SAUCE HOLLANDAISE, DAZU REICHEN WIR FEINE KARTOFFELN ALS BEILAGE, EIN ECHTER FRÜHLINGSKLASSIKER

Linguine con salmone 13,90 €

LINGUINE MIT LACHS & HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO

Chicken bowl 13,50 €

SAFTIGES HÄHNCHENFILET MIT EDAMAME, KAROTTEN, WAKAME-SALAT, AVOCADO, SUSHI-REIS, POCHIERTEM SPIEGELEITERIYAKI-SAUCE UND SCHARFE SAHNESAUCE

Salmon bowl 13,50 €

ZARTER LACHS MIT EDAMAME, FRISCHEN KAROTTEN, WAKAME-SALAT, AVOCADO, SUSHI-REIS, GURKEN- UND RADIESCHENSCHNITZELN, POCHIERTEM SPIEGELEI, TERIYAKI-SAUCE UND SCHARFER SAUCE

| VORSPEISEN

Burratina alla voi	VEGETARISCH	12,90 €
BURRATA MIT GEGRILLTEM GEMÜSETATAR, SERVIERT IN EINER AROMATISCHEN GRÜNEN SAUCE		
Melanzane grigliate	VEGETARISCH	10,90 €
GEGRILLTE AUBERGINE, CREMIGER BURRATA, SÜßE CHERRYTOMATEN IN EINEM TOMATENSUGO, GARNIERT MIT AROMATISCHER GRÜNER SAUCE		
Buffala caprese	VEGETARISCH	9,90 €
CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA, SAFTIGE TOMATENSTÜCKE, ROTE-BETE UND FRISCHES BASILIKUM, VERFEINERT MIT HOCHWERTIGEM OLIVENÖL UND PESTO-SAUCE		
Antipasti variation		19,90 €
GEGRILLTE GEMÜSE CARPACCIO, BURRATINA & ROASTBEEF		
Dip variation		12,90 €
TOMATENCREME, PESTOCREME, NDUJACREME, AIOLI, SCHWARZE UND GRÜNE OLIVEN MIT FOCACCIABROT		
Carpaccio tartufo		22,90 €
RINDERCARPACCIO MIT FRISCHEM TRÜFFEL, TRÜFFELMAYO & RUCCOLA		
Vitello tonnato		18,90 €
ZARTE KALBSFLEISCHSCHEIBEN IN CREMIGER THUNFISCH-KAPERN-SAUCE		
Cheese plate	VEGETARISCH	18,90 €
AUSWAHL ERLESENER KÄSESORTEN, BRIE, CAMEMBERT, PARMESAN, BLAUSCHIMMELKÄSE, ZIEGENKÄSE, SERVIERT MIT KNUSPRIGEM BAGUETTE, CRACKERN, FRISCHEM OBST UND CHUTNEYS		
Gratinierter ziegenkäse	VEGETARISCH	14,50 €
GRATINERTER ZIEGENKÄSE, AROMATISCH GEWÜRZT SERVIERT AUF EINEM ZARTEN CARPACCIO VON ROTER BEETE		
Beluga-beef-trüffel-toast		24,50 €
SAMTIGES EIER-TATAR TRIFFT AUF SAFTIGES BEEF, ELEGANT AUF GOLDBRAUNEM BRIOCHE-TOAST, GEKRÖNT MIT FRISCHEM TRÜFFEL UND SCHWARZEM BELUGA KAVIAR		
Beluga beef carpaccio		24,50 €
RINDERCARPACCIO VEREDELT MIT SCHWARZEM BELUGA-KAVIAR, TRÜFFELMAYO UND KNUSPRIGEN BROTSPLITTERN		

| LACHS CARPACCIO

Salmon carpaccio		15,50 €
ROHER LACHS, VERFEINERT MIT ORANGENSTÜCKEN, DAIKONRETTICH UND ROTEM KAVIAR, WIRD DURCH EIN ABSCHLIEßENDES RÄUCHERN VEREDELT		

| AUSTERN & SEEIGEL

Fines de claire 27,50 €

6 AUSTERN, SERVIERT MIT WEINESSIG, SCHALOTTEN PONZU-SAUCE, ZITRONE UND SCHALOTTEN-SALSA

Sylter austern 26,50 €

6 AUSTERN, SERVIERT MIT WEINESSIG, SCHALOTTEN PONZU-SAUCE, ZITRONE UND SCHALOTTEN-SALSA

Seeigel 26,50 €

3STK, WACHTELEI, PONZU-SAUCE, ZITRONE

| TUNA TATAKI

Tuna tataki 27,90 €

ZARTER, GEGRILLTER THUNFISCH MIT SCHWARZEM BELUGA- UND ROTEM KAVIAR, SERVIERT MIT ERFRISCHENDER PONZU-SAUCE

| TATAR

Beluga black angus tatar 28,50 €

RINDERFILET, GEWÜRZT MIT SCHALOTTEN-UND PAPRIKA, HONIG-SENF-DRESSING, SIRACHA-SAUCE, VERFEINERT MIT ROTEM UND SCHWARZEM BELUGA KAVIAR

Beluga tuna tatar 29,50 €

GELBFLOSSEN-THUNFISCH UND AVOCADO, TRÜFFELSAUCE, GARNIERT MIT SCHWARZEM BELUGA-KAVIAR UND BLATTGOLD

Salmon tatar 19,50 €

LACHS, Roter Kaviar, GUACAMOLE & SENF-HONIG-SAUCE

Yellowfin tuna tatar 22,50 €

GELBFLOSSEN-THUNFISCH, AVOCADO, GEMISCHTER SALAT, YUZU-SAUCE, CITRONELLE-DRESSING

| SALAT

Scampi caesar salad 19,50 €

KNUSPRIGE ROMANO-BLÄTTER, KIRSCHTOMATEN, GOLDENE CROUTONS, PARMESANKÄSE, CAESAR-DRESSING

Greek salad VEGETARISCH 12,50 €

PAPRIKA, SAFTIGE TOMATEN, GURKEN, SALATMISCHUNG, OLIVEN UND FETA-KÄSE

Scampi avocado salad 18,50 €

GEGRILLTE AVOCADO MIT TOMATENTATAR UND PESTOSAUCE, DAZU BLACK TIGER GARNELEN

| SUPPEN

Rinder suppe **15,50 €**

HERZHAFTE RINDFLEISCHSUPPE MIT ZARTEN KARTOFFELN UND KICHERERBSEN, VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Tom yum seafood **16,50 €**

AROMATISCHE THAILÄNDISCHE BRÜHE MIT FRISCHEM CHILLI, VERFEINERT MIT SAFTIGEN MUSCHELN, GARNELEN UND CREMIGEM PARMESAN

| BOWLS

Chicken bowl **19,50 €**

SAFTIGES HÄHNCHENFILET MIT EDAMAME, KAROTTEN, WAKAME-SALAT, AVOCADO, SUSHI-REIS, POCHERTEM SPIEGELEI, NIKKEI-SAUCE UND SCHARFE SAHNESAUCE

Salmon bowl **19,50 €**

ZARTER LACHS MIT EDAMAME, FRISCHEN KAROTTEN, WAKAME-SALAT, AVOCADO, GURKEN- UND RADIESCHENSCHEIBEN, SUSHI-REIS, POCHERTEM SPIEGELEI, NIKKEI-SAUCE UND SCHARFER SAHNESAUCE

Tuna bowl **21,50 €**

ZARTER THUNFISCH MIT EDAMAME, FRISCHEN KAROTTEN, SPINAT, MASAGO, AVOCADO, GURKENSCHNITTEN, SUSHI-REIS, POCHERTEM SPIEGELEI, NIKKEI-SAUCE UND SCHARFER SAHNESAUCE

Tuna salmon bowl **22,50 €**

ZARTER THUNFISCH UND LACHS MIT EDAMAME, FRISCHEN KAROTTEN, MASAGO, AVOCADO, GURKEN UND RADIESCHENSCHEIBEN, SUSHI-REIS, POCHERTEM SPIEGELEI, NIKKEI-SAUCE UND SCHARFER SAHNESAUCE

Scampi bowl **21,50 €**

SCAMPI, SUSHI-REIS, EINGELEGTE GURKEN RADIESCHEN, KAROTTEN, ROTKOHLEN, EDAMAME-BOHNEN, AVOCADO, SPIEGELEI, NIKKEI-SAUCE, SCHARFE SAHNESAUCE

| PASTA

Tagliatelle pesto e burrata VEGETARISCH **17,90 €**
TAGLIATELLE MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO, GETROCKNETEN TOMATEN, BURRATA UND GERÖSTETEN
PINIENKERNEN

Paccheri con di manzo **19,90 €**
PACCHERI MIT RINDERSTREIFEN, CHAMPIGNONS, GERÖSTETEN PINIENKERNEN IN COGNAC-RAHMSAUCE

Tagliolini con tartufo **25,90 €**
TAGLIOLINI AUS FRISCHEN EIERN MIT TRÜFFELN, PARMESANLEIB, KONFITIERTEN SCHALOTTEN UND BUTTER
VERFEINERT MIT SALBEI

Linguine con scampi **19,90 €**
LINGUINE MIT AGLIO E OLIO, PEPERONCINI UND ARGENTINISCHEN ROTGARNELEN

Spaghetti al nero di seppia con frutti di mare **22,90 €**
SCHWARZE SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN, ROTE CAVIAR & CREMIGER TOM-YUM-SAUCE

Linguine con salmone **18,90 €**
LINGUINE MIT LACHS & HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO

| FISCH

Grilled salmon **24,90 €**
GEGRILLTER LACHS, SERVIERT MIT ZARTEN BABYKARTOFFELN UND EINER CREMIGEN AVOCADO-CRÈME

King salmon **28,90 €**
GEBRATENER KÖNIGSLACHS, SERVIERT MIT FRISCHEM GEMÜSE AUS FENCHEL, SELLERIE UND ZUCCHINI DAZU
SALAT UND WASABI-AVOCADOCREME

Seabass & püree **27,90 €**
ZARTER WOLFSBARSCH, PERFEKT GEGART UND AUF EINEM BETT AUS FRISCHEM GRÜNEM SPARGEL, SÜßEN
KAROTTEN UND KNACKIGEM DAIKON-RETTICH ANGERICHTET, SERVIERT MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE UND
VERFEINERT MIT EINER AROMATISCHEN UNAGI-SAUCE

| SEAFOOD

Truffle scallop **29,90 €**
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AN TEMPESTINE-PASTA, VERFEINERT MIT FRISCHEM TRÜFFEL UND EINER CREMIGEN BUTTERSAUCE

Seafood-risotto **27,90 €**
ZARTES RISOTTO MIT FRISCHEN GARNELEN, MUSCHELN UND TINTENFISCH, IN AROMATISCHER BRÜHE GEGART UND MIT FRISCHEN KRÄUTERN SOWIE EINEM SPRITZER ZITRONE VERFEINERT

Grilled saefood **33,90 €**
DELIKAT GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE, VERFEINERT MIT EINER AROMATISCHEN UNAGI-SAUCE

| CHICKEN & LAMB

Lamb rack risotto **29,90 €**
SAFTIGES LAMBRACK MIT EINER AROMATISCHEN KRÄUTERKRUSTE, BEGLEITET VON CREMIGEM RISOTTO MIT SAISONALEN CHAMPIGNONS, EINER RAFFINIERTEN DIJON-SENF-SAUCE UND ZARTEN BIO-KAROTTEN

Grilled chicken & purée **22,90 €**
ZARTES GEGRILLTES HÄHNCHEN, SERVIERT MIT BLANCHIERTEM BLUMENKOHL, CREMIGEM PÜREE UND SAUTIERTEN CHAMPIGNONS

Chicken risotto **24,90 €**
ZARTES RISOTTO MIT SAFTIGEM HÄHNCHEN, AROMATISCHEN GEWÜRZEN UND CREMIGER KONSISTENZ, DAZU EIN FRISCHER SALAT UND KIRSCHTOMATEN

| STEAKS

Filet mignon **39,90 €**
RINDERFILET MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE, FRISCHEM SPINAT, BIO-KAROTTEN UND EINER AROMATISCHEN BORDEAUX SAUCE

Rump steak **28,90 €**
SAFTIG UND ZART, DIESES RUMPSTEAK MIT SEINEM KRÄFTIGEN GESCHMACK UND DER OPTIMALEN MARMORIERUNG, SERVIERT MIT EINER OFENKARTOFFEL, GEMÜSE UND EINER REICHHALTIGEN DEMIGLAS-SAUCE

Rib- eye steak **49,50 €**
SAFTIG MIT PERFEKTER MARMORIERUNG, SERVIERT MIT WEDGES, GRÜNEM SPARGEL UND CHERRY-TOMATEN, ABGERUNDET MIT DEMI-GLAS- UND AROMATISCHER CHIMICHURRI-SAUCE

| TOMAHAWK

Dry aged tomahawk steak

DIESES IMPOSANTE MEISTERWERK BEGEISTERT DURCH SEINE INTENSIVE AROMENVIELFALT UND DIE AUBERGEWÖHNLICHE ZARTHEIT, NACH 45 TAGEN SORGFÄLTIGER REIFUNG ENTFALDET DIESES XXL-STEAK SEINEN VOLLMUNDIGEN GESCHMACK

| T-BONE

Dry aged t-bone steak

PERFEKT GEREIFT - EIN HOCHGENUSS FÜR STEAKLIEBHABER, DER MIT SEINEM EINZIGARTIGEN AROMA UND DER ZARTEN TEXTUR JEDEN BISSEN ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS MACHT

| BEILAGEN

Mashed potatoes KARTOFFELPÜREE	VEGETARISCH	5,90 €
Baked potato OFENKARTOFFEL		6,50 €
Fried green asparagus GEBRATENER GRÜNER SPARGEL		7,90 €
Rosemary potatoes ROSMARINKARTOFFELN		5,90 €
Potato wedges KARTOFFELECKEN		5,90 €
Grilled corn GEGRILLTE MAISKOLBEN		5,90 €
Grilled eggplant GEGRILLTE AUBERGINE		5,90 €
Oven mushrooms BACKOFEN-CHAMPIGNONS		6,90 €
Grilled vegetables GEGRILLTES GEMÜSE		5,90 €

| PFANNKUCHEN & KAVIAR

Pancake & graved salmon **19,90 €**
PFANNKUCHEN-MIX MIT HAUSGEMACHTEM GRAVED LACHS UND BUTTER

Pancake & red caviar **19,90 €**
PFANNKUCHEN-MIX MIT ROTEM KAVIAR UND BUTTER

Pancake & beluga caviar **52,00 €**
PFANNKUCHEN-MIX MIT BELUGA KAVIAR UND BUTTER

Pancake caviar mix **65,00 €**
PFANNKUCHEN-MIX MIT BELUGA- UND ROTEM KAVIAR HAUSGEMACHTEM GRAVED LACHS UND BUTTER

| DESSERT

Panna cotta **VEGETARISCH** **8,90 €**
ZARTE CREME AUS SAHNE UND VANILLE PERFEKT ERGÄNZT DURCH FRISCHE ERDBEERSTÜCKE UND EINE FRUCHTIGE ERDBEERSAUCE

Honey cake **VEGETARISCH** **9,50 €**
FLUFFIGE HONIGBÖDEN MIT CREMIGER FÜLLUNG AUS SAURER SAHNE, VEREDELTE MIT ZARTER ZUCKERWATTE

Tiramisu **VEGETARISCH** **8,90 €**
KLASSISCHES ITALIENISCHES DESSERT MIT MASCARPONE, ESPRESSO UND LÖFFELBISKUITS, VERFEINERT MIT KAKAO
