

VIDA MENÜ

Herbst 2019

Lachs Sashimi „VIDA Style“

Papaya : Wasabi : Rettich

Aufgeschäumte Bouillabaisse

mit Röstbrot und Sauce Rouille

Kabeljau

Ras el Hanout : Kürbis : Waldpilze

Hirschkalb aus dem Müritz Nationalpark

Süßkartoffel : Rotkohl „Vida“ : Patisson

Vanillecreme

Mandarine : Walnuss : Thymian

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	68
ohne Suppe	59
mit „rote Garnele“	+ 25

Weinbegleitung	42
----------------	----

Herkunft

Kabeljau : Norwegen / Lachs : Schottland
rote Garnele, Wolfsbarsch : Mittelmeer / Foie Gras : Frankreich
Hirschkalb : D / Rind : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Fischsuppe - Bouillabaisse „VIDA“ mit Röstbrot und Sauce Rouille	16
Carpaccio von der roten Bete Ziegenkäse : Guacamole : pochiertes Wachtelei	17
Lachs Sashimi „VIDA Style“ Papaya : Wasabi : Rettich	18
Rindertatar „from Paris to Seoul“ Kimchi : Miso : Radieschen	18

FISCH

Kabeljau Ras el Hanout : Kürbis : Waldpilze	29
Wolfsbarsch „Acqua Pazza“ Zucchini : Kaper : Olivenpolenta	32
Rote Garnele Geröstet mit „Miso Salsa“, Limetten Curry und Baby Mais Praline mit Peperoni Vinaigrette und Gartenerbse	37

FLEISCH

Taglierini „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Sugo : Pecorino	19
Hirschkalb aus dem Müritz Nationalpark Süßkartoffel : Rotkohl „Vida“ : Patisson	28
Salzwiesenlamm Schalottenjus : Caponata : Salbeignocchi	30
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	35 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	84

DESSERT

Crème brûlée Kokos : Curry : Ananas	13
Vanillecreme Mandarine : Walnuss : Thymian	13
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	8

