

VIDA MENÜ

Winter 2019

Chicken Gâteau „Marrakesch“

Ras el Hanout : Feige : Pumpernickel

Schaumsuppe vom Winterspargel

mit Esskastanien

Island Rotbarsch

Dijon Senf : geschmorter Lauch : Nordseekrabben

Kalbsrücken „Trüffelkruste“

Gailan : Topinambur : Waldpilze

Herrencreme

Zimt : Mandel : Rumrosine

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	68
ohne Suppe	59
mit „rote Garnele“	+ 27

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

Herkunft
Rotbarsch, Seesaibling : Island
Rote Garnele, Wolfsbarsch : Mittelmeer / Foie Gras : Frankreich
Wildschwein, Kalb : D / Rind : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Schaumsuppe vom Winterspargel mit Esskastanien	9
Carpaccio von der roten Beete Ziegenkäse : Guacamole : pochierte Wachtelei	17
Chicken Gâteau „Marrakesch“ Ras el Hanout : Feige : Pumpernickel	18
Marinierter Seesaibling Gurke & Dill : Wasabi : Silberzwiebeln	18

FISCH

Island Rotbarsch Dijon Senf : geschmorter Lauch : Nordseekrabben	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
Wildschwein aus dem Müritz Nationalpark Sellerie : Rotkohl „Vida“ : Serviettenknödel	28
Kalbsrücken „Trüffelkruste“ Gailan : Topinambur : Waldpilze	32
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	35 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	86

DESSERT

Weißer Schokolade Kumquat : Vanille : braune Butter	13
Herrencreme Zimt : Mandel : Rumrosine	13
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf ...unser Tipp	16
Hausgemachte Petits Fours	8

