

VIDA MENÜ

Winter 2020

Marinierter Heilbutt

Meerrettich : rote Bete : grüner Apfel

Schaumsuppe von der Marone

mit Datteln und Bacon

Skrei „Kabeljau in Höchstform“

Estragon : Egerlinge & Buchenpilze : Brandade

Supreme vom Schwarzfederhuhn

gerösteter Blumenkohl : Spinat : Zitrone

Kürbis Dessert

Dill : Kumquat : weiße Schokolade

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

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

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

Herkunft

Rotbarsch : Island / Heilbutt, Skrei : Norwegen
Rote Garnele : Mittelmeer / Foie Gras : Frankreich
Schwarzfederhuhn : Frankreich / Rind : Australien / US Beef : Nebraska



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Schaumsuppe von der Marone mit Datteln und Bacon	9
„WildZeit“ Birne : Dill Crumble : Gartengurke	17
Marinierter Heilbutt Meerrettich : rote Bete : grüner Apfel	18
Thunfisch Tatar Mango : Avocado : Tom Yum	18
KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	10g 28 20g 53

FISCH

Island Rotbarsch Dijon Senf : geschmorter Lauch : Nordseekrabben	29
Skrei „Kabeljau in Höchstform“ Estragon : Egerlinge & Buchenpilze : Brandade	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
Supreme vom Schwarzfederhuhn gerösteter Blumenkohl : Spinat : Zitrone	28
US Nebraska Beef „geschmort & kurzgebraten“ Kerbel : Sellerie & Trüffel : Karotte	32
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	35 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	86

DESSERT

Kürbis Dessert Dill : Kumquat : weiße Schokolade	13
Schokolade & Passionsfrucht Minze : Mandel : Blaubeere	13
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	8

