

VIDA MENÜ

Winter 2020

Saibling „Ceviche“

Kopfsalat : Rettich : Apfel

Tom Kha Gai

Mit Shiitake, Garnele & Koriander

Rotzungenfilet & Sardine

Krautsalat : Kartoffel : Gemüse

Hüfte vom Salzwiesenlamm

Olivenjus : Zuckerschote : Karotte

An Apple a Day

Zitronengras : Rum : Mandel

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

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

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

Herkunft

Rotzunge : Island / Saibling, Kalb : Deutschland
rote Garnele : Mittelmeer / Meerbarbe, Foie Gras : Frankreich
Lamm : Neuseeland/ Rind : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Tom Kha Gai Mit Shiitake, Garnele & Koriander	9
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz Rote Bete : Petersilienwurzel : Wasabi	16
Saibling „Ceviche“ Kopfsalat : Rettich : Granny Smith	18
Beef Tatar Tabouleh : Avocado : Ras el Hanout	18
KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	10g 28 20g 53

FISCH

Rotzungenfilet & Sardine Krautsalat : Kartoffel : Zwiebelbouillon	29
Meerbarbe „rouget barbet“ weißer Tomatenschaum : Artischocke : Spinat	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
Hüfte vom Salzwiesenlamm Olivenjus : Zuckerschote : Karotte	29
Filet & Bäckchen vom Kalb wilder Brokkoli : Waldpilze : Pommes Duchesse	32
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	35 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	86

DESSERT

Grand Cru Schokolade Basilikum : Mokka : Amarena Eis	13
An Apple a Day Zitronengras : Rum : Mandel	13
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	8

