

VIDA MENÜ

Sommer 2020

Sashimi vom Hamachi

Grüner Apfel : Ponzu & Miso : Chili

Gazpacho „Anadaluz“

mit eingelegter Wassermelone

Island Rotbarsch

Spinat : Ratatouille : Kräutergnocchi

Kalbsteak

Estragon : grüner Spargel : Waldpilze

Süßkartoffel

Frischkäse : Zitrone : Hafer

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	73
ohne Suppe	64
mit „rote Garnele“	+ 28

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

Herkunft

Rotbarsch, Leng : Island / Hamachi : Japan
rote Garnele : Mittelmeer / Foie Gras : Frankreich
Kalb : D / Rind : Australien / Lamm : Neuseeland



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Gazpacho „Anadaluz“ mit eingelegter Wassermelone	9
Beef Tatar Karotte & Sesam : Pak Choi : Teriyaki	18
Sashimi vom Hamachi Grüner Apfel : Ponzu & Miso : Chili	19
Summer in the city! Fenchel & Tandori : Thai Basilikum : Wildreis ...mit Hummer	16 +24
... KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“ 10g	28
20g	53

FISCH

Island Rotbarsch Spinat : Ratatouille : Kräutergnocchi	29
Lengfisch Krabbe & Speck : Erbse : Kartoffelmousseline	32
Rote Garnele Rote Garnele geröstet mit Koriander, Pak Choi und rotem Curry Praline von roter Garnele mit Peperonivinaigrette und Süßkartoffel	37

FLEISCH

Taglierini „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Sugo : Pecorino	19
Kalbsteak Estragon : grüner Spargel : Waldpilze	29
Salzwiesenlamm Kichererbse : Aubergine : Tomate	33
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	36 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	87

DESSERT

Süßkartoffel Frischkäse : Zitrone : Hafer	14
Erdbeere Vanilleschaum : Minze	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
...unser Tipp	
Hausgemachte Petits Fours	8.5

