

VIDA MENÜ

Herbst 2020

Schwertfisch „Sake Nanban“

Papaya : Wasabi : Joghurt

Schaumsuppe von Curry & Zitronengras

mit Wildfanggarnele

Steinbeißer & Nordseekrabbe

Kopfsalat : Pfifferlinge : Meerrettich

LaMila Iberico Presa

Paprika : Ackerbohne : Chorizo

Kultur - Birne

Haferflocken : Passionsfrucht : Dill

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

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

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

Herkunft

Steinbeißer : Island / Rote Garnele, Wolfsbarsch,
Schwertfisch : Mittelmeer / Foie Gras, Ente : Frankreich
Iberico : Spanien / Rind, Wagyu : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Schaumsuppe von Curry & Zitronengras mit Wildfanggarnele	9
Pastrami von der Entenbrust Frankfurter grüne Kräuter : Beete : Ziegenkäse	18
Schwertfisch „Sake Nanban“ Papaya : Wasabi : Joghurt	19
tOmAtE !! Thai Spargel : Koriander : Kokos ...mit Hummer	16 +24
... KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“ 10g	28
20g	53

FISCH

Steinbeißer & Nordseekrabbe Kopfsalat : Pfifferlinge : Meerrettich	29
Wolfsbarsch „Wildfang“ Artischocke : Zucchini : Fregola Sarda	32
Rote Garnele Rote Garnele geröstet mit Koriander, Pak Choi und rotem Curry Praline von roter Garnele mit Peperonivinaigrette und Süßkartoffel	37

FLEISCH

Fettuccine „VIDA Pesto“ Filetspitzen : geschmolzene Tomaten : Ricotta	19
LaMila Iberico Presa Paprika : Ackerbohne : Chorizo	29
Jack's Creek WAGYU Steak Urkarotte : Blumenkohl : Nashi	35
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	36 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	87

DESSERT

Minze Gurke Minze Schokolade : Cookie	14
Kultur - Birne Haferflocken : Passionsfrucht : Dill	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
...unser Tipp	
Hausgemachte Petits Fours	8.5

