

VIDA MENÜ

Sommer 2021

Sashimi vom Wolfsbarsch

Tiger's milk : Papaya : Soja Gurke

Aufgeschäumte Bouillabaisse

mit Salat von Venusmuscheln

Adlerfisch

Aubergine : Fenchel : Chorizo- Fideuà

Salzwiesenlamm

mit Erbsenschoten : Artischocke : Gremolata

Süßkartoffel

Zitrone : Hafer : Vanille

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

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

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

Herkunft

Seezunge : Nordsee

Adlerfisch, Wolfsbarsch : Mittelmeer / Foie Gras, Hähnchen : Frankreich

Lamm : Neuseeland/ Rind : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Aufgeschäumte Bouillabaisse mit Salat von Venusmuscheln	9.5
Mozza Buffalo Datteltomate : Basilikum : Focaccia	17
Asian BANG BANG Chicken Erdnusssauce : Koriander : Karotten- Ingwer Salat	18
Sashimi vom Wolfsbarsch Tiger's milk : Papaya : Soja Gurke	19
Steak Tartare Parmesan : Trüffelcreme : eingelegte Zwiebel ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	21
10g	28
20g	53

FISCH

Adlerfisch Aubergine : Fenchel : Chorizo- Fideuà	28
Seezungenfilet grüner Sauce : Endivie : Kaper & Olive	34
Rote Garnele Rote Garnele geröstet mit Koriander, Pak Choi und rotem Curry Praline von roter Garnele mit Peperonivinaigrette	39

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Tomatensugo : Ricotta	19
Black Angus Beef Rib „36 Std geschmorte Rippchen“ Pfeffersauce : grüner Spargel : pikante Kartoffel- Mousseline	32
Salzwiesenlamm mit Erbsenschoten : Artischocke : Gremolata	34
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	37 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	87

DESSERT

Süßkartoffel Zitrone : Hafer : Vanille	14
VIDA Delice Erdbeere : Schokolade : Tonkabohne	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

