

VIDA MENÜ

Spätsommer 2021

Marinierte Fjordforelle
Zitrus : Misocreme : Schwarzwurzel

Kürbisschaumsuppe „Curry & Zitronengras“
mit gezupftem Beef Rib

Kabeljau
Erbsenschoten : grünes Curry : Tomate

Label Rouge Entenbrust
Spitzkohl : Sellerie : Cranberries

Fernweh!
Passionsfrucht : Mango : Kokos

oder

Rohmilchkäse
gegen einen Aufpreis von 10 €

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

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

Herkunft
Kabeljau : Norwegen
Wolfsbarsch : Mittelmeer / Foie Gras, Ente : Frankreich
Kalb : Deutschland/ Rind : Australien



VORSPEISE

Kürbisschaumsuppe „Curry & Zitronengras“ mit gezupftem Beef Rib	9.5
Praline vom Ziegenkäse Rote Bete : Wasabi : Gewürzlinen	17
Chicken Masala „Gâteau“ Kürbis : Shii Take : Brunnenkresse	18
Marinierte Fjordforelle Zitrus : Misocreme : Schwarzwurzel	19
Steak Tartare „VIDA“ Krustentier Mayo : gebackenes Eigelb : Rettich ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	21
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Kabeljau Erbsenschoten : grünes Curry : Tomate	32
Wolfsbarsch & Miesmuschel Salatherzen : Safran : Fenchel	34
Rote Garnele Rote Garnele geröstet, Praline & mariniert mit Kokos, Apfel und Gai Lan	39

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Tomatensugo : Ricotta	19
Label Rouge Entenbrust Spitzkohl : Sellerie : Cranberries	32
Kalbskotelett Waldpilze : junger Spinat : Kartoffel	34
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...mit gebratener Foie Gras	37 + 12
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	87

DESSERT

Fernweh! Passionsfrucht : Mango : Kokos	14
Schokoladen Cannelloni Eis vom French Toast : Mandel : Birne	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

