

VIDA MENÜ

Herbst 2021

Wildfanggarnele

Kokos : Koriander : Gewürzananas

Maronenschaumsuppe

mit Petersilienwurzel und Apfel

Gebratenes Schellfischfilet

Zitronenbutter : Erbse & Möhre : Lardo

Heritage Black Angus Flanksteak

Trüffeljus : Mais : Senfkohl

Crème brûlée „Orangenblüte“

Weißer Schokolade : Honigkuchengewürz

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	73
ohne Suppe	64
mit Hummer	+ 28

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

Herkunft

Rotbarsch, Schellfisch : Island

Thunfisch : Spanien / Hummer : Canada

Reh : Deutschland/ Rind : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Maronenschaumsuppe mit Petersilienwurzel und Apfel	9.5
Gâteau vom Kürbis Sellerie : Mandarine : Brioche	17
Wildfanggarnele Kokos : Koriander : Gewürzananas	19
Thunfisch „Marrakesch“ Aubergine : Safran : Ras el Hanout	20
Steak Tartare „VIDA“ Schwarzwurzel : Miso : Birne ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	22
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Island Rotbarschfilet Blumenkohl : Haselnuss : Petersilie	32
Gebratenes Schellfischfilet Zitronenbutter : Erbse & Möhre : Lardo	34
Hummer Hummer geröstet, Praline mariniert mit Kokos, Apfel und Gai Lan	39

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Tomatensugo : Ricotta	19
Reh aus dem Müritz Nationalpark Rotkohl „Vida“ : Sellerie : Serviettenknödel	32
Heritage Black Angus Flanksteak Trüffeljus : Mais : Senfkohl	34
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...als Surf & Turf mit Hummer	37 + 28
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	87

DESSERT

Crème brûlée „Orangenblüte“ Weiße Schokolade : Honigkuchengewürz	14
Champagner Mousse schwarze Johannisbeere : Popcorneis	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

