

VIDA MENÜ

Winter 2022

Ente „Teriyaki“

Avocado : Mango : Pak Choi

Tom Kha Gai

mit Shii Take und Garnele

Skrei „das Gold der Lofoten“

Kartoffel : Lauch : Gurke

Simmentaler Rind

BBQ Karotte : wilder Brokkoli : Pommes Duchesse

Bircher Müsli

Apfel : Joghurt : Hafer

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	76
ohne Suppe	68
mit Hummer	+ 29

Weinbegleitung	49
----------------	----

Herkunft

Lachs : Schottland

Skrei : Norwegen / Zander : IJselmeer / Ente, Maispoularde : Frankreich

Simmentaler Rind: Deutschland/ Rinderfilet : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Tom Kha Gai mit Shii Take und Garnele	10
Rüben & Randen Ziegenkäse : Dill : Wasabi	18
Lachs „Label Rouge“ Sellerie-Chili-Vinaigrette : Tomate : Sauerrahm	20
Ente „Teriyaki“ Avocado : Mango : Pak Choi	21
Steak Tartare „VIDA“ Kartoffelschaum : Röstzwiebel : Belper Knolle ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	23
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Skrei „das Gold der Lofoten“ Kartoffel : Lauch : Gurke	32
Zander Kürbis : Champignon : Schnittlauch	34
Hummer Hummer geröstet, Praline & mariniert mit Kokos, Apfel und Gai Lan	42

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Tomatensugo : Ricotta	20
Supreme von der Maispoularde Weißer Trüffelschaum : Wirsing : Sellerie	32
Simmentaler Rind BBQ Karotte : wilder Brokkoli : Pommes Duchesse	34
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...als Surf & Turf mit Hummer	38 + 28
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	89

DESSERT

Grand Cru Schokolade Ananas : Chili : Pistazie	14
Bircher Müsli Apfel : Joghurt : Hafer	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

