

VIDA MENÜ

Frühling 2022

Ceviche vom Loup de Mer
Süßkartoffel : Fenchel : Miso

Auberginen Tartare
Confierte Honigtomate : Pinienkerne : Buchenpilze

Bärlauchschaumsuppe
mit Pulled Pork

Bärlauchschaumsuppe
mit grünem Spargel

Island Rotbarsch
Grünes Curry : Erbse : Thai Minze

Grünes Curry
Falaffel : Erbse : Thai Minze

Salzwiesenlamm
Artischocke : Aubergine : Zucchini

Gefüllte Artischocke
Jus aus frischen Kräutern : Aubergine : Zucchini

Schokolade
Karamell : Mokka : Passionsfrucht

Schokolade
Karamell : Mokka : Passionsfrucht

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü 76
ohne Suppe 68
mit Hummer + 29

Menü vegetarisch 65
ohne Suppe 57

Weinbegleitung 49

Herkunft

Wolfsbarsch, Loup de Mer : Mittelmeer/ Rotbarsch : Island / Hummer : Canada
Lamm, Kalb: Deutschland/ Rinderfilet : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Bärlauchschaumsuppe mit Pulled Pork	10
Auberginen Tartare Confiierte Honigtomate : Pinienkerne : Buchenpilze	18
Schweinebauch Yuzu : Gurke : Nussbutter	20
Ceviche vom Loup de Mer Süßkartoffel : Fenchel : Miso	21
Steak Tartare „VIDA“ Ras el Hanout : Karotte : Rosen Vinaigrette ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	23
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Island Rotbarsch Grünes Curry : Erbse : Thai Minze	34
Adlerfisch Jus aus frischen Kräutern : grüner Spargel : Kartoffel & Wasabi	32
Hummer Hummer geröstet, Praline & mariniert mit Kokos, Apfel und Gai Lan	44

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Tomatensugo : Ricotta	20
Salzwiesenlamm Artischocke : Aubergine : Zucchini	34
Involtini vom Kalb Risotto alla Milanese : Bimi : Birne	32
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge ...als Surf & Turf mit Hummer	38 + 28
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	89

DESSERT

Kürbis Dessert Mascarpone : weiße Schokolade : Bergamotte	14
Schokolade Karamell : Mokka : Passionsfrucht	14
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

