

VIDA MENÜ

Frühsommer 2022

Fjordforelle
Grünes Curry : Tom Kha Gai : Mandarine

Kohlrabi
Ziegenkäse : Pistazie : Estragon

Gazpacho „Andaluz“
Wassermelone : Jakobsmuschel

Gazpacho „Andaluz“
Wassermelone : bunte Zucchini

Dorade Rosé
Safranschaum : Blumenkohl : Chorizo- Fideuà

Fideuà
Safranschaum : Blumenkohl : Basilikum

Kalb von „Peter’s Farm“
Pinienkern Jus : junger Spinat : Trüffeltarte

Trüffeltarte
Junger Spinat : Endivie : Kaper & Olive

Mango Dessert
Exotic : Joghurt : Kokos

Mango Dessert
Exotic : Joghurt : Kokos

oder

Rohmilchkäse
gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü 76
ohne Suppe 68

Menü vegetarisch 65
ohne Suppe 57

Weinbegleitung 49

Herkunft

Jakobsmuschel, Fjordforelle : Norwegen / Dorade rose : Portugal / Seezunge : Nordsee
Hummer : Canada / Iberico: Spanien
Kalb: Niederlande/ Rinderfilet : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Gazpacho „Andaluz“	12
Wassermelone : Jakobsmuschel	
Kohlrabi	18
Ziegenkäse : Pistazie : Estragon	
VIDA Summer Roll	20
Pastrami vom US Beef : Guacamole : Koriander	
Fjordforelle	21
Grünes Curry : Tom Kha Gai : Mandarine	
Steak Tartare „VIDA“	24
Tomate : Kimchi : Miso	
... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Dorade Rosé	32
Safranschaum : Blumenkohl : Chorizo- Fideuà	
Seezungenfilet „im Ganzen gebraten“	48
Sellerie : Endivie : Kaper & Olive	
Arroz con Bogavante „Hummereintopf“	54

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“	20
Filetspitzen : Tomatensugo : Ricotta	
Iberico	32
Fregola Sarda : Paprika Relish : Lauch	
Kalbskotelett von „Peter’s Farm“	34
Pinienkern Jus : junger Spinat : Trüffelarte	
Rinderfilet	38
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	
oder als	
Chateaubriand für 2 Personen (450g)	89

DESSERT

Mango Dessert	14
Exotic : Joghurt : Kokos	
Schokolade & Birne	14
Brownie : Dinkel : Vanille	
Rohmilchkäse der Saison	16
mit Feigensenf	
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

