

VIDA MENÜ

Herbst 2022

Ikarimi Lachs

Gartengurke : Honig- Senf : Dill

Salat von rote Beete

Ziegenkäse : Melone : Wasabi

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras
mit Wildfanggarnele

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras
mit Orangen-Fenchel

Steinbeißer & Nordseekrabbe

Karotten mit Senf : Minz-Mousseline :
Kartoffelbordüre

Hausgemachter Tofu

Karotten mit Senf : Minz-Mousseline :
Kartoffelbordüre

Maispoularde „Asia Style“

Schwarze Sesambohnen : Süßkartoffel :
gegrillter Chinakohl

Gegrillter Chinakohl

Schwarze Sesambohnen : Süßkartoffel :
Asia Vinaigrette

Kaffee Dessert

Ananas : Haselnusskrokant

Kaffee Dessert

Ananas : Haselnusskrokant

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	78
ohne Suppe	69
mit Hummer	+ 34

Menü vegetarisch	67
ohne Suppe	59

Weinbegleitung	53
----------------	----

Herkunft

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



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras mit Wildfanggarnele	12
Salat von rote Beete Ziegenkäse : Melone : Wasabi	19
Jakobsmuschel „Vida Style“ Topinambur : Estragon : Limette	21
Ikarimi Lachs Gartengurke : Honig-Senf : Dill	22
Steak Tartare „VIDA“ Mixed Pickles : Quinoa : Japanese 7 Spice ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	24
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Steinbeißer & Nordseekrabbe Karotten mit Senf : Minz-Mousseline : Kartoffelbordüre	34
Seezungenfilet „im Ganzen gebraten“ (ca.400g) Sellerie : Endivie : Kaper & Olive	52
Hummer Gartenerbse : Anis : Miso Hollandaise	48

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	24
Maispoularde „Asia Style“ Schwarze Sesambohnen : Süßkartoffel : gegrillter Chinakohl	32
Lammkarree „Kräuterkruste“ Aubergine : Fenchel : Sonnenblumenkern Cous Cous	38
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	42
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	94

DESSERT

Gebrannte Creme mit weißer Schokolade Pochierte Birne : Karamelleis	14
Kaffee Dessert Ananas : Haselnusskrokant	14
Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

