

# VIDA MENÜ

Herbst 2022

## Sandelholzlachs

Rote Bete : Meerrettich : Quinoa

## Variation vom Kürbis

Rucola : gebackene Kapern : Zitrone

## Maronenschaumsuppe

mit Pastrami von der Ente

## Maronenschaumsuppe

mit Shi Take

## Rotbarsch

Limettenschaum : Salatherzen :  
gegrillte Kartoffel

## Gegrillte Kartoffel

Limettenschaum : Salatherzen :  
Parmesan

## Reh aus dem Müritz Nationalpark

Rotkohl „Vida“ : Sellerie : Topfenknödel

## Tempeh

Rotkohl „Vida“ : Sellerie : Topfenknödel

## Gewürzschokolade

Orange : Mandel

## Gewürzschokolade

Orange : Mandel

oder

## Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	78
ohne Suppe	69
mit Hummer	+ 34

Menü vegetarisch	68
ohne Suppe	59

Weinbegleitung	55
----------------	----

Herkunft

Thunfisch : Mittelmeer/ Rotbarsch, Lengfisch : Island

Lachs : Schottland / Hummer : Canada

Reh, Kalb: Deutschland/ Rinderfilet : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

## VORSPEISE

<b>Maronenschaumsuppe</b> mit Pastrami von der Ente	12
<b>Variation vom Kürbis</b> Miso : Preiselbeere : Zitronenthymian	19
<b>Sandelholzlachs</b> Rote Bete : Meerrettich : Quinoa	21
<b>Vitello Tonnato „Vida Style“</b> Rucola : gebackene Kapern : Zitrone	22
<b>Steak Tartare „VIDA“</b> Schwarzwurzel : Bio-Eigelb : Nussbuttercrumble ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	24
10g	+ 28
20g	+ 53

## FISCH

<b>Island Rotbarsch „Pico de Gallo“</b> Limettenschaum : Salatherzen : gegrillte Kartoffel	34
<b>Lengfisch</b> Pumpenickel Crumble : Safrankraut : Petersilienwurzel	36
<b>Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“</b> Grüner Curry : Kokos : Lauch	49

## FLEISCH

<b>Cannelloni „geschmorte Salsiccia“</b> Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	24
<b>Filet &amp; Bäckchen vom Kalb</b> Mandelspinat : Karotte : Kräuter- Gnocchi	37
<b>Reh aus dem Müritz Nationalpark</b> Rotkohl „Vida“ : Sellerie : Topfenknödel	38
<b>Rinderfilet</b> Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	42
oder als <b>Chateaubriand für 2 Personen (450g)</b>	95

## DESSERT

<b>Gewürzschokolade</b> Orange : Mandel	14
<b>Bircher Müsli „Vida Style“</b> Grüner Apfel : Joghurt : Estragon	14
<b>Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof</b> mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
<b>Hausgemachte Petits Fours</b>	9

