

VIDA MENÜ

Winter 2023

Fjordforelle

Avocado : Curry : Koriander Salsa

Wurzelwerk mit Schafsmilch

Buchenpilze : Sanddorn : schwarzer Knoblauch

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer

mit Salat von Kalbsbäckchen

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer

mit Karotten- Fenchelsalat

Skrei – Winterkabeljau in Höchstform

Safran Fenchel : Dill : Kartoffel Terrine

Kartoffel Terrine

Safran Fenchel : Dill : cremiger Porree

Salzwiesenlamm

Tumbet „mallorquin“: Aubergine : Basilikum

Tumbet „mallorquin“

Aubergine : Cous Cous : Kapernsauce

Rote Beete & Champagner

Pistazie : Orange

Rote Beete & Champagner

Pistazie : Orange

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	78
ohne Suppe	69
mit Hummer	+ 34

Menü vegetarisch	68
ohne Suppe	59

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

Herkunft

Fjordforelle, Kabeljau: Norwegen/ Adlerfisch : Mittelmeer

Hummer : Canada

Lamm, Rinderfilet: Deutschland/ Poularde : Frankreich



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer mit Salat von Kalbsbäckchen	13
Wurzelwerk mit Schafsmilch Buchenpilze : Sanddorn : schwarzer Knoblauch	19
Ceviche „leche de tigre“ Kokos : Limette : Süßkartoffel	21
Fjordforelle Avocado : Curry : Koriander Salsa	22
Steak Tartare „VIDA“ Ofenzwiebel : Trüffel : Roggenbrot ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	24
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Gebratener Adlerfisch „Aqua Pazza“ Artischocke : Kapern : Tomaten Ragout	34
Skrei – Winterkabeljau in Höchstform Muschelkruste : Safran Fenchel : Dill	36
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“ Grünes Curry : Kokos : Lauch	49

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	24
Salzwiesenlamm Tumbet „mallorquin“: Aubergine : Basilikum	37
Coq au vin Schmorgemüse : Schweinebauch : confierte Kartoffel	36
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	42
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	95

DESSERT

Rote Beete & Champagner Pistazie : Orange	14
Schokolade & Passionsfrucht Crémeux : Minze	14
Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

