

VIDA MENÜ

Frühling 2023

Makrele-Escabeche

Tomate : Paprika : Thymian-Crunch

Hausgemachter Labneh

Chicorée : Sanddorn : Apfel

Bärlauchschaumsuppe

mit Pastrami von der Ente

Bärlauchschaumsuppe

mit Enokipilzen

Island Rotbarsch

Krustentierschaum : Sellerie : Ravioli

Arancino

Erbse : Morchel : Nussbutter

Iberico Secreto von Blázquez

Chimichurri : Mais : BBQ

Polenta

Chimichurri : Mais : grüner Spargel

Schokolade & Mango

Zitronengras : Joghurt

Schokolade & Mango

Zitronengras : Joghurt

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10 €

Menü	78
ohne Suppe	69
mit Hummer	+ 34

Menü vegetarisch	68
ohne Suppe	59

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

Herkunft

Makrele : Nordsee/ Jakobsmuschel, Seeteufel : Norwegen

Rotbarsch : Island / Hummer : Canada

Iberico : Spanien / Kalb: Deutschland/ Rinderfilet : Australien



Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE

Bärlauchschaumsuppe mit Pastrami von der Ente	13
Hausgemachter Labneh *vegetarisch* Chicorée : Sanddorn : Apfel	19
Makrele-Escabeche Tomate : Paprika : Thymian-Crunch	22
Jakobsmuschel „Fingerlimes“ Kräutersud : Rettich : Umeboshi	23
Steak Tartare „VIDA“ Avocado : Bio Eigelb : „Asia“ Rotkohl ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	24
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Island Rotbarsch Krustentierschaum : Sellerie : Ravioli	34
Seeteufel Sucuk : Süßkartoffel : Spinat	36
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“ Gelbes Curry : Kokos : Bimi	49

FLEISCH

Strozzapreti „geschmorte Salsiccia“ Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	24
Iberico Secreto von Blázquez Chimichurri : Mais : BBQ	37
Bärlauch Arancino *vegetarisch* Erbse : Morchel : Nussbutter ... mit Tranchen vom Kalbsfilet	28 + 12
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	42
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	95

DESSERT

Rhabarber & Himbeere Buttermilch : Estragon	14
Schokolade & Mango Zitronengras : Joghurt	14
Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	9

