

VORSPEISE

Spargelschaumsuppe mit Spargel- Estragonsalat	13
Burrata vom Büffelhof „Kragemann“ *vegetarisch* Bunte Tomaten : Taggiasca Olive : Bruschetta	19
Octopus Carpaccio Aioli : Kartoffel : Paprika-Frühlingslauch	22
Jakobsmuschel „Fingerlimes“ Kräutersud : Rettich : Umeboshi	23
Steak Tartare „VIDA“ Cesarcreme : Wachtelei : Romasalat ... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	24
10g	+28
20g	+53

FISCH

Filet von der Maischolle Nordseekrabben : Speckschaum : Schnittlauch	34
Ikarimi Lachs Schwertmuschel : Pak Choi : Wakame	36
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“ Gelber Curry : Kokos : Bimi	49

FLEISCH

Strozzapreti „geschmorte Salsiccia“ Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	24
Variation vom Kalb Spargel : Morchel : Erbse	37
Onsen Ei Frankfurter Sauce : Gurke: Röstzwiebeln ... mit Ochsenchwanzragout zzgl. 12€	28
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	42
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	95

DESSERT

Baklava Weiße Schokolade : Erdbeere : Pistaziencremeux	14
Johannisbeere Topfen : Sorbet : Hibiskus	14
Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp...</i>	
Hausgemachte Petit Fours	9

FRÜHSOMMER 2023

VIDA MENÜ

Jakobsmuschel „Fingerlimes“ Kräutersud : Rettich : Umeboshi
Spargelschaumsuppe mit Spargel- Estragonsalat
Ikarimi Lachs Schwertmuschel : Pak Choi : Wakame Schnittlauch
Variation vom Kalb Spargel : Morchel : Erbse
Johannisbeere Topfen : Sorbet : Hibiskus

VIDA VEGETARISCH

Burrata vom Büffelhof „Kragemann“ Bunte Tomaten : Taggiasca Olive : Bruschetta
Spargelschaumsuppe mit Spargel- Estragonsalat
Pak Choi Miso : Brokkoli : Wakame
Onsen Ei Frankfurter Sauce : Gurke: Röstzwiebeln
Johannisbeere Topfen : Sorbet : Hibiskus

oder

Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10€

Menü	78
ohne Suppe	69
+ Hummer	34
Weinbegleitung	55

Menü	68
ohne Suppe	59

Herkunft

Octopus: Mittelmeer/ Jakobsmuschel, Lachs : Norwegen
Maischolle : Nordsee / Hummer : Canada
Kalb: Deutschland/ Rinderfilet : Australien

Preise in € inkl. MwSt.