

## VORSPEISE

<b>Gazpacho „Andaluz“</b>	<b>14</b>
mit Wassermelone und Sashimi vom Thunfisch	
<b>Büffelmozzarella „Büffelhof Kragemann“ *vegetarisch*</b>	<b>21</b>
Urtomate : Kräuterpesto : Olivenbrot Chips	
<b>Octopus Carpaccio</b>	<b>23</b>
Aioli : Kartoffel : Paprika-Frühlingslauch	
<b>Fjordforelle</b>	<b>24</b>
Buttermilch Dashi: marinierte Gurke : Zitrus	
<b>Steak Tartare „VIDA“</b>	<b>26</b>
Bone Marrow : Teriyaki : Shichimi	
<b>... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“</b>	
10g	<b>+28</b>
20g	<b>+53</b>

## FISCH

<b>Filet vom Steinbutt „Ochsenschwanz“</b>	<b>45</b>
Safranschaum : Schmogurkenragout : Kartoffel & Sauerrahm	
<b>Meeresfrüchte Risotto</b>	<b>39</b>
Venus Muschel : Sepia : Calamari : Garnele	
<b>Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“</b>	<b>49</b>
Gelber Curry : Kokos : Bimi	

## FLEISCH

<b>Strozzapreti „geschmorte Salsiccia“</b>	<b>24</b>
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	
<b>Salzwiesenlamm</b>	<b>38</b>
Sauce Barigoule : Aubergine : Kichererbse	
<b>Supreme von der Maispoularde</b>	<b>35</b>
Grüne Pfeffer Sauce : Pfifferlinge : Gnocchi	
<b>Rinderfilet</b>	<b>44</b>
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	
oder als	<b>98</b>
<b>Chateaubriand für 2 Personen (450g)</b>	

## DESSERT

<b>Himbeere &amp; Joghurt</b> Grapefruit : Bienenwabe: schwarze Walnuss	16
<b>Mirabelle</b> Weiße Schokolade : Rosmarin : Cremeaux	16
<b>Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof</b> mit Feigensenf	18
<i>...unser Tipp...</i>	
Hausgemachte Petit Fours	12

## SOMMER 2023

### VIDA MENÜ

**Büffelmozzarella „Büffelhof Kragemann“**  
Urtomate : Kräuterpesto : Olivenbrot Chips

**Gazpacho „Andaluz“**  
mit Wassermelone und Sashimi  
vom Thunfisch

**Filet vom Steinbutt „Ochsenschwanz“**  
Safranschaum : Schmorgurkenragout :  
Kartoffel & Sauerrahm

**Salzwiesenlamm**  
Sauce Barigoule : Aubergine : Kichererbse

**Mirabelle**  
Weiße Schokolade : Rosmarin :  
Cremeaux

### VIDA VEGETARISCH

**Büffelmozzarella „Büffelhof Kragemann“**  
Urtomate : Kräuterpesto : Olivenbrot Chips

**Gazpacho „Andaluz“**  
mit Wassermelone und Crostini

**Gelbe Bete**  
Safranschaum : Schmorgurkenragout :  
Kartoffel & Sauerrahm

**Spitzkohlroulade**  
Grüne Pfeffer Sauce : Pfifferlinge : Gnocchi

**Mirabelle**  
Weiße Schokolade : Rosmarin :  
Cremeaux

oder

**Rohmilchkäse**

gegen einen Aufpreis von 10€

Menü	89
ohne Suppe	79
+ Hummer	39

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

Menü	79
ohne Suppe	69

Herkunft

Octopus: Mittelmeer/ Fjordforelle : Norwegen / Steinbutt : Spanien  
Hummer : Canada / Rind : Australien / Geflügel : Frankreich

Preise in € inkl. MwSt.