

## VORSPEISE

<b>Steinpilzcremesuppe</b>	<b>14</b>
Trüffelschaum : sautierte Steinpilze	
<b>Ziegenkäse *vegetarisch*</b>	<b>21</b>
Bete : Apfel : Pumpernickel	
<b>Vitello Tonnato „VIDA Style“</b>	<b>23</b>
Rucola : Zitrus : Kapern	
<b>Fjordforelle</b>	<b>24</b>
Buttermilch Dashi : marinierte Gurke : Zitrus	
<b>Steak Tartare „VIDA Style“</b>	<b>26</b>
Café de Paris : Parmesan : Wachtelei	
<b>... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“</b>	
10g	+28
20g	+53
<b>FISCH</b>	
<b>Filet von der Meeräsche</b>	<b>39</b>
Paprika : Artischocke : Chorizo : Graupenrisotto	
<b>Duett von Rotbarsch &amp; Rotgarnele</b>	<b>45</b>
Curry : Blumenkohl : Papaya	
<b>Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“</b>	<b>49</b>
Mais : Edamame : Zuckerschote : Brokkoli	
<b>FLEISCH</b>	
<b>Strozzapreti „geschmorte Salsiccia“</b>	<b>24</b>
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	
<b>Salzwiesenlamm</b>	<b>38</b>
Sauce Barigoule : Aubergine : Kichererbse	
<b>Entenbrust</b>	<b>35</b>
Pflaume : Kürbis : Rosenkohl : confierte Kartoffel	
<b>Rinderfilet</b>	<b>44</b>
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	
oder als	<b>98</b>
<b>Châteaubriand für 2 Personen (450g)</b>	

## DESSERT

<b>Joghurt-Quark-Creme</b> Feige : Honeycomb : schwarze Walnuss	<b>16</b>
<b>Tarte Tatin</b> Marzipaneis : Salzmandel-Cremeux : Orange	<b>16</b>
<b>Rohmilchkäse vom Backensholzer Bio Hof</b> mit Feigensenf	<b>18</b>
<i>...unser Tipp...</i>	
Hausgemachte <b>Petit Fours</b>	<b>12</b>

## HERBST 2023

### VIDA MENÜ

**Vitello Tonnato „Vida Style“**  
Rucola : Zitrus : Kapern

**Steinpilzcremesuppe**  
Trüffelschaum : sautierte Steinpilze

**Duett von Rotbarsch & Rotgarnele**  
Curry : Blumenkohl : Papaya

**Entenbrust**  
Pflaume : Kürbis : Rosenkohl :  
confierte Kartoffel

**Joghurt-Quark-Creme**  
Feige : Honeycomb : schwarze Walnuss

### VIDA VEGETARISCH

**Ziegenkäse**  
Bete : Apfel : Pumpernickel

**Steinpilzcremesuppe**  
Trüffelschaum : sautierte Steinpilze

**Süßkartoffel**  
Curry : Blumenkohl : Papaya

**Serviettenknödel**  
Pflaume : Kürbis : Rosenkohl

**Joghurt-Quark-Creme**  
Feige : Honeycomb : schwarze Walnuss

#### oder Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 10€

Menü	89
ohne Suppe	79
+ Hummer	39

Weinbegleitung 55

Menü	79
ohne Suppe	69