

VORSPEISE

Tom Kha Gai	14
Shiitake : Zuckerschote : Koriander	
Tatar vom Knollensellerie *vegetarisch*	22
Rote Beete : Apfel : gebackene Ziegenkäsepraline	
Geräucherte Forelle	23
Rote Beete : Apfel : Meerrettich	
Gelbflossenmakrele	25
Papaya : Rettich „süß & sauer“ : Wasabi	
Steak Tartar „VIDA Style“	27
Avocado : Jalapeño : Limettencreme	
... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	
10g	+28
20g	+53

FISCH

Zander	44
Grünkohl : wilder Rosenkohl : Kartoffel Confit	
Lachsforelle „Bergisches Land“	42
Miesmuschel Dashi : Pak Choi : Wakame	
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“	49
Mais : Edamame : Zuckerschote : Brokkoli	

FLEISCH

Strozzapreti „geschmorte Salsiccia“	24
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	
Salzwiesenlamm-Stelze	39
Gremolata : Haselnuss : Cime di Rapa	
Hirschkalbsrücken	42
Speckschaum : Gyoza : Wirsing : Kräuterseitlinge	
Rinderfilet	45
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	
oder als	105
Châteaubriand für 2 Personen (450g)	

DESSERT

Schokolade Kumquats : Zitrus : Orangeneis	16
Brioche Birne : Zimt : Karamell	16
Rohmilchkäse von SAY CHEESE aus Herdecke mit Feigensenf	18
<i>...unser Tipp...</i>	
Hausgemachte Petit Fours	12

WINTER

VIDA MENÜ

Gelbflossenmakrele Papaya : Rettich „süß & sauer“ : Wasabi
Tom Kha Gai Shiitake : Zuckerschote : Koriander
Lachsforelle „Bergisches Land“ Miesmuschel Dashi : Pak Choi : Wakame
Hirschkalbsrücken Speckschaum : Gyoza : Wirsing : Kräuterseitlinge
Schokolade Kumquats : Zitrus : Orangeneis

VIDA VEGETARISCH

Tatar vom Knollensellerie Rote Beete : Apfel : gebackene Ziegenkäsepraline
Tom Kha Gai Shiitake : Zuckerschote : Koriander
Eingelegter Tofu Dashi : Pak Choi : Wakame
Serviettenknödel Trüffelschaum : Gyoza : Wirsing
Schokolade Kumquats : Zitrus : Orangeneis

oder Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39
Weinbegleitung	55

Menü	85
ohne Suppe	75