

VORSPEISE

Tom Kha Gai	14
Shiitake : Zuckerschote : Koriander	
Strudel von Waldpilzen *vegetarisch*	22
Apfel : gebeiztes Eigelb : Brunnenkresse	
Wild prawn	23
Romanasalat : Avocado : Champagner Beurre Blanc	
Gelbflossenmakrele	25
Papaya : Rettich „süß & sauer“ : Wasabi	
Steak Tartar „VIDA Style“	27
Trüffel : Kartoffel : Petersilie	
... mit KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	
10g	+28
20g	+53

FISCH

Lachsforelle „Bergisches Land“	42
Miesmuschel Dashi : Pak Choi : Wakame	
Pulpo „a la plancha“	44
Safran Risotto : Blumenkohl : Estragon	
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“	49
Vichy Vanille Karotte : Zitrus: Kokos	

FLEISCH

Strozzapreti „geschmorte Salsiccia“	24
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	
Krosser Schweinebauch vom Schwäbisch Hällischem	38
Croquetas de Jamon : Chorizo- Zwiebel Vinaigrette : Spitzkohl	
Salzwiesenlamm-Stelze	39
Gremolata : Haselnuss : Cime di Rapa	
Rinderfilet	45
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	
oder als	105
Châteaubriand für 2 Personen (450g)	

DESSERT

Rote Beete & Champagner Pistazie : Orange	16
Rooibos Crème brûlée Kapstachelbeere : Macadamia	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
Krosser Schweinebauch Croquetas de Jamon : Spitzkohl : Chorizo- Zwiebel Vinaigrette
Rote Beete & Champagner Pistazie : Orange

VIDA VEGETARISCH

Strudel von Waldpilzen Apfel : gebeiztes Eigelb : Brunnenkresse
Tom Kha Gai Shiitake : Zuckerschote : Koriander
Eingelegter Tofu Dashi : Pak Choi : Wakame
Spitzkohlroulade Bohne : Lauch : schwarze Kartoffel
Rote Beete & Champagner Pistazie : Orange

oder Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39
Weinbegleitung	55

Menü	85
ohne Suppe	75