

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“	3 Stück 12	6 Stück 23
Passionsfrucht : Caffè- Öl		
Schaumsuppe von Kohlrabi		14
mit Birne und Walnuss		
Carpaccio von roter Beete		23
Sanddorn : Pastinake : Brunnenkresse		
Ceviche „Leche de tigre“		24
Kokos : Limette : Süßkartoffel		
Marinierter Thunfisch		25
Avocado : Rettich : Thai Vinaigrette		
Steak Tatar „VIDA Style“		27
Confiertes Eigelb : Estragon Creme : Sauerteig Croutons		
Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“		
10g		+28
20g		+53
FISCH		
Island Rotbarsch		42
Bouillabaisse : Sauce Rouille : Ravioli		
Schellfisch „Muschelkruste“		44
Risotto : Safran Fenchel : Dill		
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“		49
Vichy Vanille Karotte : Zitrus: Kokos		
FLEISCH		
Orecchiette „Salsiccia“		26
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta		
Supreme von der Maishähnchenbrust		38
Kürbis : Pak Choi : Tikka Masala		
Denver Cut vom Prime Marbled Beef		42
Pfefferjus : Spinat : Kartoffeltarte		
Rinderfilet		46
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge		
oder als		105
Châteaubriand	für 2 Personen	(450g)

Preise in € inkl. MwSt.

DESSERT

Schokolade & Passionsfrucht Cremeux : Minze	16
Nussbutter Bisquit Bourbon- Vanilleeis : Walnusskrokant : Kirschkompott	16
Rohmilchkäse von SAY CHEESE aus Herdecke mit Feigensenf	18

VIDA MENÜ

Marinierter Thunfisch Avocado : Rettich : Thai Vinaigrette Melone
Schaumsuppe von Kohlrabi mit Birne und Walnuss
Island Rotbarsch Bouillabaisse : Sauce Rouille : Ravioli
Supreme von der Maishähnchenbrust Kürbis : Pak Choi : Tikka Masala
Nussbutter Bisquit Bourbon- Vanilleeis : Walnusskrokant : Kirschkompott

VIDA VEGETARISCH

Süßkartoffel Ceviche „Leche de tigre“ Kokos : Limette : Süßkartoffel
Schaumsuppe von Kohlrabi mit Birne und Walnuss
Artischocke Safran : Fenchel : cremiger Porree
Kartoffeltarte Trüffelrahm : Spinat : Kohlsalat
Nussbutter Bisquit Bourbon- Vanilleeis : Walnusskrokant : Kirschkompott

oder Rohmilchkäse
gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39
Weinbegleitung	59

Menü	85
ohne Suppe	75