

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“	3 Stück 12	6 Stück 23
Passionsfrucht : Caffè- Öl		
Bärlauchschaumsuppe		14
mit grünem Spargel, confiertem Ei und Bacon		
Delice von jungen Erbsen und Hirtenkäse		23
Apfel : Staudensellerie : Granatapfel		
Gebackenes Bio Ei		24
Frankfurter Grüne Sauce : Spargel : Saiblingskaviar		
Carpaccio vom spanischem Oktopus		25
Aioli : confierte Kartoffel : Vinaigrette „Gaudi“		
Steak Tatar „VIDA Style“		27
Wachtelei Cordon Bleu : Caesarcreme: Ciabatta		
Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“		
10g		+28
20g		+53
FISCH		
Wildfanggarnele & Jakobsmuschel		42
Pil Pil Emulsion : Paprika : Ravioli		
Gebratener Ijsselmeer Zander		44
Kartoffel Soufflé : weißer und grüner Spargel		
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“		49
Vichy Vanille Karotte : Zitrus: Kokos		
FLEISCH		
Orecchiette „Salsiccia“		26
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta		
Ibeico Steak von Blázquez		40
Mojo Verde: Tomate : Chorizo Arancino		
Duo vom Salzwiesenlamm		42
Hüfte & Krokette : Bohnen- Cassoulet : Couscous		
Rinderfilet		46
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge		
oder als		105
Châteaubriand	für 2 Personen	(450g)

DESSERT

- Rhabarber & Himbeer Mille Feuille** 16
Mascarpone Creme : Estragon Eis : Blätterteig
- Österreich Klassik: Schokoladenpudding mit Schlagobers** 16
Schokosoße : Creme Fraiche Eis : kandierte Zitronen
- Rohmilchkäse von SAY CHEESE aus Herdecke** 18
mit Feigensenf

MENÜ VIDA

- Carpaccio vom spanischem Oktopus**
Aioli : confierte Kartoffel :
Vinaigrette „Gaudi“
- Bärlauchschaumsuppe**
mit grünem Spargel, confiertem Ei
und Bacon
- Gebratener Ijsselmeer Zander**
Kartoffel Soufflé : weißer und grüner Spargel
- Duo vom Salzwiesenlamm**
Hüfte & Krokette : Bohnen- Cassoulet :
Couscous
- Rhabarber & Himbeer Mille Feuille**
Mascarpone Creme : Estragon Eis :
Blätterteig

VEGETARISCH

- Delice von Erbsen und Hirtenkäse**
Apfel : Staudensellerie : Granatapfel
- Bärlauchschaumsuppe**
mit grünem Spargel und confiertem Ei
- Gebackener Blumenkohl**
Kartoffel Soufflé : weißer und grüner
Spargel
- Falafel**
Baba Ganoush: Bean cassoulet :
Couscous
- Rhabarber & Himbeer Mille Feuill**
Mascarpone Creme : Estragon Eis :
Blätterteig

oder Rohmilchkäse
gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39
Weinbegleitung	59

Menü	85
ohne Suppe	75