

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“ Passionsfrucht : Caffè- Öl	3 Stück 12 6 Stück 23
Schaumsuppe von Karotte und Ingwer mit Shiitake und Lauch	14
Lachs Sashimi „Vida Style“ Wasabi : Papaya : Soja	23
Thunfisch Crudo Grüner Apfel : Buttermilch : Basilikum	24
Tataki vom Flanksteak Artischocke : Meerrettich : Zitrus	25
Steak Tatar Jalapeño : Tortilla : Avocado	27
Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	
10g	+ 28
20g	+ 53

FISCH

Skrei Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat	44
Steinbutt Schnittlauch Beurre Blanc : Tubetti : Miesmuscheln	46
Hummer Gebratener Hummer mit grüner Minestrone Hummer Praline mit Fregola Tomaten Salat	54

FLEISCH

Orecchiette „Salsiccia“ Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	26
Ossobuco Brunnenkresse : Tomate : Polenta	39
Salzwiesenlamm Rotweinschalotten : Sellerie : Kräuterseitlinge	42
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	46
oder als	105
Châteaubriand für 2 Personen (450g)	

Preise in € inkl. MwSt.

DESSERT

Gekochte Sahne weiße Schokolade : Karotte : Dill	16
Bircher Müsli Grüner Apfel : Joghurt : Hafercrumble	16
Rohmilchkäse von SAY CHEESE aus Herdecke mit Feigensenf	18

MENÜ VIDA

Lachs Sashimi „Vida Style“

Wasabi : Papaya : Soja

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

mit Shiitake und Lauch

Skrei

Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat

Salzwiesenlamm

Rotweinschalotten : Sellerie : Kräuterseitlinge

Gekochte Sahne

weiße Schokolade : Karotte : Dill

VEGETARISCH

Tataki von der Karotte

Wasabi : Papaya : Soja

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

mit Shiitake und Lauch

Onsenei

Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat

Polenta

Rotweinschalotten : Sellerie :
Kräuterseitlinge

Gekochte Sahne

weiße Schokolade : Karotte : Dill

oder Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39

Weinbegleitung	59
----------------	----

Menü	85
ohne Suppe	75