

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“

3 Stück **12** 6 Stück **23**

Passionsfrucht : Caffè- Öl

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

14

mit Shiitake und Lauch

Lachs Sashimi „Vida Style“

23

Wasabi : Papaya : Soja

Thunfisch Crudo

24

Grüner Apfel : Buttermilch : Basilikum

Tataki vom Flanksteak

25

Artischocke : Meerrettich : Zitrus

Steak Tatar

27

Jalapeño : Tortilla : Avocado

Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“

10g

+28

20g

+53

FISCH

Skrei

44

Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat

Steinbutt

46

Schnittlauch Beurre Blanc : Tubetti : Miesmuscheln

Hummer

54

Gebratener Hummer mit grüner Minestrone

Hummer Praline mit Fregola Tomaten Salat

FLEISCH

Orecchiette „Salsiccia“

26

Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta

Ossobuco

39

Brunnenkresse : Tomate : Polenta

Salzwiesenlamm

42

Rotweinschalotten : Sellerie : Kräuterseitlinge

Rinderfilet

46

Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

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