

## VORSPEISE

<b>VIDA Auster „de Normandie“</b>	3 Stück <b>12</b>	6 Stück <b>23</b>
Passionsfrucht : Caffè- Öl		
<b>Bärlauchschaumsuppe</b>		<b>14</b>
mit Spargel und Pinienkernen		
<b>Lachs Sashimi „Vida Style“</b>		<b>23</b>
Koriander : Fingerlime : Thai Dressing		
<b>Schwertfisch „Sake Nanban“</b>		<b>24</b>
Spargel : Miso : Shiso		
<b>Roastbeef vom Kalbsrücken</b>		<b>25</b>
Rauchaal : junge Erbsen : Zitrus		
<b>Steak Tatar</b>		<b>27</b>
Spinat : Wachtelei : Trüffelremoulade		
<b>Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“</b>		
10g		<b>+28</b>
20g		<b>+53</b>
<b>FISCH</b>		
<b>Kabeljau</b>		<b>44</b>
Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat		
<b>Loup de Mer</b>		<b>46</b>
Dashi Beurre Blanc : Edamame : gebackene Zucchini-Blüte		
<b>Hummer</b>		<b>54</b>
Gebratener Hummer und Praline Blumenkohl : Salzzitrone : Raddichio		
<b>FLEISCH</b>		
<b>Orecchiette „Salsiccia“</b>		<b>26</b>
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta		
<b>Suprême von der Maispoularde</b>		<b>39</b>
Morchelrahm : weißer Spargel : Fregola mit Bärlauch		
<b>Lammfilet aus Neuseeland</b>		<b>42</b>
Artischocke : Süßkartoffel : Chicorée & Feta		
<b>Rinderfilet</b>		<b>46</b>
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge		
oder als		<b>105</b>
<b>Châteaubriand</b>	<b>für 2 Personen</b>	<b>(450g)</b>

## DESSERT

<b>Rhabarberdessert</b> Joghurteis : Himbeere : Estragon	16
<b>New York Cheesecake</b> Nussbutter : Mandel : Apfel	16
<b>Saisonale Käseauswahl</b> mit Feigensenf und Müslibrot	18
<i>...unser Tipp...</i>	
<b>Hausgemachte Petit Fours</b>	15

## MENÜ VIDA

<b>Schwertfisch „Sake Nanban“</b> Spargel : Miso : Shiso
<b>Bärlauchschaumsuppe</b> mit Spargel und Pinienkernen
<b>Kabeljau</b> Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat
<b>Suprême von der Maispoularde</b> Morchelrahm : weißer Spargel : Fregola mit Bärlauch
<b>Rhabarberdessert</b> Joghurteis : Himbeere : Estragon

## VEGETARISCH

<b>Spargel mit Sesam</b> Kräutersalat : Miso : Shiso
<b>Bärlauchschaumsuppe</b> mit Spargel und Pinienkernen
<b>Gebackene Zucchiniblüte</b> Senfschaum : Schwarzwurzel : Spinat
<b>Kräuter-Crêpe</b> Morchelrahm : weißer Spargel : Fregola mit Bärlauch
<b>Rhabarberdessert</b> Joghurteis : Himbeere : Estragon

**oder Rohmilchkäse**  
gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39
Weinbegleitung	64

Menü	85
ohne Suppe	75