

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“	3 Stück 12
Tamarindenschaum : Mango	6 Stück 23
Mandelschaumsuppe	14
Honigmelone : Traube : Fenchelöl	
Saibling „VIDA STYLE“	23
Aprikose : Basilikum : Meerrettich : Nussbutter	
Thunfisch	24
gelbes Curry : Koriander : Orangenöl	
Rote Bete *vegetarisch*	22
Ziegenkäse : Miso : Johannisbeere	
Steak Tatar	27
Schmand : Apfel : Cognac : Pfifferlinge	
Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“	
10g	+28
20g	+53
FISCH	
Kabeljau	44
Bratkartoffelsud : Spinat	
Steinbutt	46
Kohlrabi : Marille : Saubohne : Dill	
Hummer	54
Gebratener Hummer und Praline Blumenkohl : Salzzitrone : Raddichio	
FLEISCH	
Strozzapreti „Salsiccia“	26
Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	
Gezupfte Lammstelze	39
Safranschaum : Cous Cous : Berberitzen : Romanesco	
Husumer Färsen	42
Trüffeljus : Waldpilze : Mandelkrapfen	
Rinderfilet	46
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	
oder als	
Châteaubriand für 2 Personen (450g)	105

DESSERT

Apfelstrudel „VIDA STYLE“ Passionsfrucht : Kokos	16
Blutorange weiße Schokolade : Pekannuss : Rosmarin	16
Saisonale Käseauswahl mit Fruchtsenf und Apfelbrot	18

...unser Tipp...

Hausgemachte Petit Fours	15
---------------------------------	-----------

MENÜ VIDA

Thunfisch

gelbes Curry : Koriander : Orangenöl

Mandelschaumsuppe

Honigmelone : Traube : Fenchelöl

Kabeljau

Bratkartoffelsud : Spinat

Husumer Färsen

Trüffeljus : Waldpilze : Mandelkrapfen

Apfelstrudel „VIDA STYLE“

Passionsfrucht : Kokos

VEGETARISCH

Rote Bete

Ziegenkäse : Miso : Johannisbeere

Mandelschaumsuppe

Honigmelone : Traube : Fenchelöl

Fenchel

Bratkartoffelsud : Spinat

gegrilltes Artischockenherz

Trüffeljus : Waldpilze : Mandelkrapfen

Apfelstrudel „VIDA STYLE“

Passionsfrucht : Kokos

oder Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von € 12

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39

Weinbegleitung	64
----------------	----

Menü	85
ohne Suppe	75

Preise in € inkl. MwSt.