

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“	3 Stück 12	6 Stück 23
Tamarindenschaum : Mango		
Mandelschaumsuppe		14
Honigmelone : Traube : Fenchelöl		
Pulpo „VIDA STYLE“		23
Hokkaido : Kaper : Olive : Perlzwiebel		
Thunfisch		24
gelbes Curry : Koriander : Orangenöl		
Rote Bete *vegetarisch*		22
Ziegenkäse : Miso : Johannisbeere		
Steak Tatar		27
Frankfurter grüne Kräuter : Senf : Eigelb : Kartoffel		
Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“		
10g		+28
20g		+53
FISCH		
Kabeljau		44
Bratkartoffelsud : Spinat		
Lachs „Label Rouge“		46
Topinambur : Wakame : Kimchi Beurre Blanc		
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 Färse		42
Trüffeljus : Waldpilze : Mandelkrapfen		
Rinderfilet		46
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge		
oder als		
Châteaubriand	für 2 Personen (450g)	105

Preise in € inkl. MwSt.

DESSERT

Apfelstrudel „VIDA STYLE“ 16
Passionsfrucht : Kokos

Pistazie 16
Malz : Mascarpone : Mandarine

Saisonale Käseauswahl 18
mit Fruchtsenf und Apfelbrot

...unser Tipp...

Hausgemachte Petit Fours 15

MENÜ VIDA

Thunfisch
gelbes Curry : Koriander : Orangenöl

Mandelschaumsuppe
Honigmelone : Traube : Fenchelöl

Kabeljau
Bratkartoffelsud : Spinat

Husumer Färse
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

Menü 85
ohne Suppe 75

Weinbegleitung 64

Preise in € inkl. MwSt.