

VORSPEISE

VIDA Auster „de Normandie“

3 Stück **12**

6 Stück **23**

Tamarindenschaum : Mango

Maronenschaumsuppe

14

Cranberry : Thymian

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

Zander

44

Birne : Fenchel : weiße Bohne : Velouté

Lachs „Label Rouge“

39

Topinambur : Wakame : Kimchi Beurre Blanc

Hummer

54

Gebratener Hummer und Praline

Steckrübe : Apfel : Lauch

FLEISCH

Strozzapreti „Salsiccia“

26

Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta

Bavette

39

Mille Feuille : Schwarzwurzel : Rettich : Kräuterbechamél

Lammrücken

42

Rosenkohl : Gewürzbrot: Preiselbeere : Haselnuss

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

Maronenschaumsuppe
Cranberry : Thymian

Zander
Birne : Fenchel : weiße Bohne : Velouté

Lammrücken
Rosenkohl : Gewürzbrot: Preiselbeere :
Haselnuss

Apfelstrudel „VIDA STYLE“
Passionsfrucht : Kokos

VEGETARISCH

Rote Bete
Ziegenkäse : Miso : Johannisbeere

Maronenschaumsuppe
Cranberry : Thymian

Fenchel
Birne : weiße Bohne : Velouté

gegrilltes Artischockenherz
Rosenkohl : Gewürzbrot: Preiselbeere :
Haselnuss

Apfelstrudel „VIDA STYLE“
Passionsfrucht : Kokos

oder Rohmlichkäse

gegen einen Aufpreis von € 12

Menü 95
ohne Suppe 85
+Hummer 39

Menü 85
ohne Suppe 75

Weinbegleitung 64

Preise in € inkl. MwSt.