

## VORSPEISE

Spargelschaumsuppe mit Pastrami	9
Ceviche „VIDA“ Yuzu : Süßkartoffel : Kokos	16
Tataki vom Lachsfilet Spargelsalat : Orange : Pumpernickel ...oder vegetarisch mit Falafel	17
Beef Tatar „St. Tropez Style“ Sauce Choron : Meerrettichcreme : Enoki	18
Trüffel Burrata „VIDA“ (250g) für zwei Personen	32

## FISCH

Eismeerlachsforelle „Apfel & Gurke“ Sauce Hollandaise : Spargel : Kartoffelbordüre	27
Gebratener Wolfsbarsch Leichter Paprikaschaum : Tumbet „mallorquín“ : Polenta	29
Rote Garnele Geröstete rote Garnele, Tom Kha Gai & Asiasalat Bouillon von der roten Garnele Marinierte rote Garnele mit Buchweizen, Frankfurter Kräuter & Granny Smith	37

Herkunft  
Lachs : Schottland /Eismeerlachsforelle : Island /  
rote Garnele, Wolfsbarsch : Mittelmeer  
Maibock : Müritz Nationalpark / Rind : Australien / Iberico : Spanien

Preise in € inkl. MwSt.

## FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Sugo : Pecorino	19
(Bock auf) Maibock! Junger Spinat : Kräuterseitlinge : Herzoginkartoffeln	27
Iberico „Kräuterkruste“ Grüner Spargel : Rotweinschalotte : Süßkartoffel	28
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	35
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	84

## DESSERT

Grand Cru Schokolade Kokos : Erdbeere : Minze	12
Fernweh Mango : Litschi : Koriander	12
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	8