


VLET
Kitchen
& Bar

"TYPISCH HAMBURCH"
UNSERE KLASSIKER

HAMBURGER LABSKAUS C,D,G,I,J  € 24,5
mit Bismarckhering, Spiegelei und Essiggurke

VLET RINDERTATAR A,C,D,I,L € 27,5
180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf und Gewürzgurke

PANNFISCH VLET STYLE A,C,D,G,I € 28,5
Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck





SCHOLLE FINKENWERDER A,D,G,I,L,N € 28,5
Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat

WEIDEKALBSCHNITZEL A,C,I,N,L € 29,5
in knuspriger Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

VORSPEISEN










KÜRBISSUPPE ^{F,E} 	€ 11,5
<i>VLET Kürbiskerne und Kernöl</i>	
VLET CAESAR SALAT ^{A,B,C,D,G,J}	€ 12,5
<i>Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing</i>	
<i>mit gebratener Maispoulardenbrust</i>	€ 16,5
<i>mit gebratener Wildwassergarnelen ^D</i>	€ 19,5
WILDKRÄUTERSALAT ^{A,H,J} 	€ 13,5
<i>Dijonsenf-Vinaigrette, gebratene Pilze, Brotcrumble, rote Zwiebel, Radieschen und Sonnenblumenkerne</i>	
ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE ^{A,C,H} 	€ 16,5
<i>Hausdressing, gelbe Bete-Chutney und Wildkräuter</i>	
THUNFISCH CEVICHE ^{J,D,K,L} 	€ 19,5
<i>Marinierte Gurke, Kroepoek, Koriander und Grapefruit</i>	
CARPACCIO VOM KALB ^{H,J,G,L}	€ 21,5
<i>Schalottenmarmelade, Kapern und Vitello tonnato Soße</i>	

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

VLEET
Kitchen
& Bar

HAUPTGÄNGE

AVOCADO BOWL A,F,H,K 	€ 16
<i>Jasminreis, knuspriger Tofu, Rotkohl, Gurke, Radieschen, Frühlauch, Karotten, Avocado, Koriander, gerösteter Sesam, Zitronenfilets und Tahinisoße</i>	
mit Chicken	€ 19
mit Thunfisch 	€ 21
BULGUR BOWL A,G,H 	€ 16
<i>Bulgur, Zuckerschoten, grüner Spargel, Erbsen, Minze, Feta, Römersalat, Chili, geröstete Mandelstifte und Joghurt-Limetten-Dressing</i>	
mit Chicken	€ 19
mit Thunfisch 	€ 21
HANDGEMACHTE BANDNUDELN A,C,G,I,J,L 	€ 18,5
<i>Rahmsoße, gebratene Pilzvariation und Blattpetersilie</i>	
mit krossem Bacon	€ 22
mit Wildwassergarnele ^D 	€ 22,5
ROTE BETE GNOCCHI A,C,B,L 	€ 21,5
<i>Salbeibutter, Babyspinat und Walnüsse</i>	
FREGOLA RISOTTO A 	€ 24,5
<i>Pilzvariation, grüner Spargel, Cherrytomaten und Rucolasalat</i>	
WOLFSBARSCHFILET A,G,I,J,L 	€ 25,5
<i>Pommery-Senfsoße, Schmorgurken und Frischkäse-Kartoffel-Stampf</i>	

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

VLEET
Kitchen
& Bar

HAUPTGÄNGE

ZANDERFILET J,B,L 	€ 26,5
<i>Kerbelschaum, Steckrübe und Kürbisrisotto</i>	
KALBSBÄCKCHEN B,L,G	€ 28,5
<i>Portweinjus, Flower Sprouts und Pastinakenpüree</i>	
ENTRECÔTE G,J	€ 35,5
<i>Steak-Frites, Kräuterbutter und Wildkräutersalat</i>	

DESSERTS

CHEESE CAKE A,B,C 	€ 10
SCHOKOKUCHEN "KIBA STYLE" A,C,G 	€ 10
<i>Kirsche und Banane</i>	
SAUERRAHMMOUSSE B,L	€ 11
<i>Preiselbeere</i>	
ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE B,C	€ 12

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch