
















# VLET Kitchen & Bar

VORSPEISEN	BOWLS & SALATE
<b>KÜRBISSUPPE</b> <sup>F,E</sup>  VLET Kürbiskerne und Kernöl <b>€ 11,5</b>	<b>WILDKRÄUTERSALAT</b> <sup>A,H,J</sup>  Dijonsenf-Vinaigrette, gebratene Pilze, Brotcrumble, rote Zwiebel, Radieschen und Sonnenblumenkerne <b>€ 13,5</b>
<b>VLET CAESAR SALAT</b> <sup>A,B,C,D,G,J</sup> Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing <b>€ 12,5</b>	<b>AVOCADO BOWL</b> <sup>A,F,H,K</sup>  Jasminreis, knuspriger Tofu, Rotkohl, Gurke, Radieschen, Frühlauch, Karotten, Avocado, gerösteter Sesam, Zitronenfilets und Tahinisoße <b>€ 16</b>
mit gebratener Maispouardenbrust <b>€ 16,5</b> mit gebratenen Wildwassergarnelen <sup>D</sup>  <b>€ 19,5</b>	mit Chicken <b>€ 19</b> mit Thunfisch  <b>€ 21</b>
<b>ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE</b> <sup>A,C,H</sup>  Hausdressing, gelbe Bete-Chutney und Wildkräuter <b>€ 16,5</b>	<b>BULGUR BOWL</b> <sup>A,G,H</sup>  Bulgur, Zuckerschoten, grüner Spargel, Erbsen, Minze, Feta, Römersalat, Chili, geröstete Mandelstifte und Joghurt-Limetten-Dressing <b>€ 16</b>
<b>CARPACCIO VOM KALB</b> <sup>H,J,G,L</sup> Schalottenmarmelade, Kapern und Vitello tonnato Soße <b>€ 21,5</b>	mit Chicken <b>€ 19</b> mit Thunfisch  <b>€ 21</b>
HAUPTGÄNGE	UNSERE KLASSIKER
<b>HANDGEMACHTE BANDNUDELN</b> <sup>A,C,G,I,J,L</sup>  Rahmsoße, gebratene Pilzvariation und Blattpetersilie <b>€ 18,5</b>	<b>HAMBURGER LABSKAUS</b> <sup>C,D,G,I,J</sup>  Bismarckhering, Spiegelei und Essiggurke <b>€ 24,5</b>
mit krossem Bacon <b>€ 22</b> mit Wildwassergarnelen  <b>€ 22,5</b>	<b>VLET RINDERTATAR</b> <sup>A,C,D,I,L</sup> 180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf, Gewürzgurke und kleiner Salat <b>€ 27,5</b>
<b>ROTE BETE GNOCCHI</b> <sup>A,C,B,L</sup>  Salbeibutter, Babyspinat und Walnüsse <b>€ 21,5</b>	<b>PANNFISCH VLET STYLE</b> <sup>A,C,D,G,I</sup> Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck <b>€ 28,5</b>
<b>FREGOLA RISOTTO</b> <sup>A</sup>  Pilzvariation, grüner Spargel, Cherrytomaten und Rucolasalat <b>€ 24,5</b>	<b>SCHOLLE FINKENWERDER</b> <sup>A,D,G,I,L,N</sup> Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat <b>€ 28,5</b>
<b>WOLFSBARSCHFILET</b> <sup>A,G,I,J,L</sup>  Pommery-Senfsoße, Schmorgurken und Frischkäse-Kartoffel-Stampf <b>€ 25,5</b>	<b>WEIDEKALBSCHNITZEL</b> <sup>A,C,I,N,L</sup> in knuspriger Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln <b>€ 29,5</b>
<b>ENTRECÔTE</b> <sup>G,J</sup> Steak-Frites, Kräuterbutter und Wildkräutersalat <b>€ 35,5</b>	<b>SCHOKOKUCHEN "KIBA STYLE"</b> <sup>A,G,C</sup>  Kirsche und Banane <b>€ 10</b>
	<b>SAUERRAHM MOUSSE</b> <sup>B,L</sup>  Preiselbeeren <b>€ 11</b>

## Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch