

VLET
*Kitchen
& Bar*

"TYPISCH HAMBURCH"
UNSERE KLASSIKER

HAMBURGER LABSKAUS C,D,G,I,J  € 24,5

Bismarckhering von Rasmus, gepickelte Bete, Landei und Gurkenrelish

VLET RINDERTATAR A,C,D,I,L

180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf und Gewürzgurke

in der Küche zubereitet

€ 27,5

am Tisch zubereitet

€ 30,5

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

KRÄUTERCONSOMMÉ E,D 	€ 11,5
<i>Gemüsebrunoise</i>	
VLET CAESAR SALAT A,B,C,D,G,J	€ 12,5
<i>Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing</i>	
<i>mit gebratener Maispouardenbrust</i>	€ 16,5
<i>mit gebratener Wildwassergarnelen</i> 	€ 19,5
RUCOLA-SALAT A,H,J 	€ 13,5
<i>Granatapfel-Vinaigrette, Wassermelone, Brotcrumble, rote Zwiebel und Feta</i>	
GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE C,H,D 	€ 16,5
<i>Hausdressing, Waldhonig, geräucherte Mandeln, Gelbe Bete-Chutney und Wildkräuter</i>	
HUMMERCREMESUPPE F,E 	€ 18,5
<i>Schwarzbrotcroûtons und Cognacespuma</i>	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN C,D,F,B	€ 19,5
<i>Safranschaum, Chorizo-Öl, krosser Speck, grüner Spargel und Granatapfel</i>	
CARPACCIO VOM MILCHKALB H,J,G,L	€ 21,5
<i>Schalottenmarmelade, Kapern und Vitello tonnato Soße</i>	

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

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 ^D 	€ 21
QUINOA BOWL A,G,H 	€ 16
<i>Quinoa, Zuckerschoten, grüner Spargel, Erbsen, Minze, Feta, Römersalat, Chili, geröstete Mandelstifte und Joghurt-Limetten-Dressing</i>	
mit Chicken	€ 19
mit Thunfisch ^D 	€ 21
TRÜFFEL TAGLIARINI A,I,F 	€ 20,5
<i>Trüffelrahmsoße, geschmolzene Kirschtomaten und Pecorino</i>	
mit Black Tiger Garnelen ^D 	€ 24,5
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 26,5
mit frisch gehobeltem Wintertrüffel (1g)	€ 26,5
AUBERGINEN PICCATA A,C,B,L 	€ 21,5
<i>Tomatensoße, Parmesan, Babyspinat und Walnüsse</i>	
STEINPILZRISOTTO D,K,E 	€ 24,5
<i>Gebratene Pilze, grüner Spargel und getrocknete Tomaten</i>	
WINTERKABELJAU B,D,F,K 	€ 25,5
<i>Rieslingschaum, wilder Brokkoli und Pastinakenpüree</i>	
GEGRILLTE PERLUHNBRUST L,G	€ 28,5
<i>Kirschsoße, Macadamia-Nüsse, gebackene Steckrübe und Parmesanpolenta</i>	

Legende






 Vegetarisch  Vegan  Fisch

VLEET
Kitchen
& Bar

HAUPTGÄNGE

FILETSTEAK VOM HOLSTEINER WEIDERIND ^{D,F,E,K}	€ 38,5
<i>Café de Paris Butter, Flower Sprouts und Süßkartoffelstampf</i>	
HALBER HUMMER MIT TRÜFFELPASTA ^{C,F,L,A} 	€ 39
<i>Krustentiersoße und geröstete Kräuterseitlinge</i>	
<i>mit ganzem Hummer</i>	€ 59

DESSERTS

KUGEL EIS ODER SORBET ^{A,C,G,E,H}  	€ 4
<i>Täglich wechselnde Sorten</i>	
<i>mit Absolut Vodka</i>	€ 7,5
<i>mit Perrier-Jouët Grand Brut</i>	€ 14,5
DREI HAUSGEMACHTE PRALINEN ^{A,C,G,E,H} 	€ 9
MANDELKÜCHLEIN ^{I,H,D} 	€ 10
<i>Mango-Chutney und Cassiseis</i>	
SCHOKOBROWNIE "KIBA STYLE" ^{A,C,G} 	€ 10
<i>Kirsche und Banane</i>	
SAUERRAHM MOUSSE ^{G,L}	€ 11
<i>Preiselbeere</i>	
ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE ^{G,C}	€ 12

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch