















VLET Kitchen & Bar

VORSPEISEN	BOWLS & SALATE
KRÄUTERCONSOMMÉ ^{E,D}  € 11,5 <i>Gemüsebrunoise</i>	RUCOLA-SALAT ^{A,H,J}  € 13,5 <i>Granatapfel-Vinaigrette, Wassermelone, Brotcrumble, rote Zwiebel und Feta</i>
VLET CAESAR SALAT ^{A,B,C,D,G,J} € 12,5 <i>Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing</i>	AVOCADO BOWL ^{A,F,H,K}  € 16 <i>Jasminreis, knuspriger Tofu, Rotkohl, Gurke, Radieschen, Frühlauch, Karotten, Avocado, gerösteter Sesam, Zitronenfilets und Tahinisoße</i>
<i>mit gebratener Maispouardenbrust</i> € 16,5 <i>mit gebratenen Wildwassergarnelen</i> ^D  € 19,5	<i>mit Chicken</i> € 19 <i>mit Thunfisch</i> ^D  € 21
GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE ^{C,H,D}  € 16,5 <i>Hausdressing, Waldhonig, geräucherte Mandeln, Gelbe Bete - Chutney und Wildkräuter</i>	QUINOA BOWL ^{A,G,H}  € 16 <i>Quinoa, Zuckerschoten, grüner Spargel, Erbsen, Minze, Feta, Römersalat, Chili, geröstete Mandelstifte und Joghurt-Limetten-Dressing</i>
CARPACCIO VOM MILCHKALB ^{H,J,G,L} € 21,5 <i>Schalottenmarmelade, Kapern und Vitello tonnato Soße</i>	<i>mit Chicken</i> € 19 <i>mit Thunfisch</i> ^D  € 21
HAUPTGÄNGE	UNSERE KLASSIKER
TRÜFFEL TAGLIARINI ^{A,I,F}  € 20,5 <i>Trüffelrahmsoße, geschmolzene Kirschtomaten und Pecorino</i>	HAMBURGER LABSKAUS ^{C,D,G,I,J}  € 24,5 <i>Bismarckhering von Rasmus, Landei, gepickelte Bete, Landei und Gurkenrelish</i>
<i>mit Black Tiger Garnelen</i> ^D  € 24,5 <i>mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i> € 26,5 <i>mit frisch gehobeltem Wintertrüffel (1g)</i> € 26,5	VLET RINDERTATAR ^{A,C,D,I,L} € 27,5 <i>180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf und Gewürzgurke</i>
AUBERGINEN PICCATA ^{A,C,B,L}  € 21,5 <i>Tomatensoße, Parmesan, Babyspinat und Walnüsse</i>	PANNFISCH VLET STYLE ^{A,C,D,G,I} € 28,5 <i>Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck</i>
STEINPILZRISOTTO ^{D,K,E}  € 24,5 <i>Gebratene Pilze, grüner Spargel und getrocknete Tomaten</i>	SCHOLLE FINKENWERDER ^{A,D,G,I,L,N} € 28,5 <i>Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat</i>
WINTERKABELJAU ^{B,D,F,K}  € 25,5 <i>Rieslingschaum, wilder Brokkoli und Pastinakenpüree</i>	WEIDEKALBSCHNITZEL ^{A,C,I,N,L} € 29,5 <i>in knuspriger Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>
FILETSTEAK VOM HOLSTEINER WEIDERIND ^{D,F,E,K} € 38,5 <i>Café de Paris Butter, Flower Sprouts und Süßkartoffelstampf</i>	

DESSERTS

KUGEL EIS ODER SORBET ^{A,C,G,E,H}   € 4 <i>Täglich wechselnde Sorten</i>	SCHOKOBROWNIE "KIBA STYLE" ^{A,G,C}  € 10 <i>Kirsche und Banane</i>
3 HAUSGEMACHTE PRALINEN ^{A,C,G,E,H}  € 9	SAUERRAHM MOUSSE ^{G,L}  € 11 <i>Preiselbeeren</i>

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch