

"TYPISCH HAMBURCH" UNSERE KLASSIKER

PANNFISCH VLET STYLE A,C,D,G,I  € 31,5

Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck

SCHOLLE FINKENWERDER A,D,G,I,L,N  € 31,5

Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat

VLET RINDERTATAR 180 G A,C,D,I,L 

Bratkartoffeln, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei

in der Küche zubereitet

€ 32

am Tisch zubereitet

€ 34

WEIDEKALBSCHNITZEL A,C,I,N,L € 32,5

in knuspriger Panade, Zitrone, kaltgerührte Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln

HAMBURGER ORIGINALE

VLET LABSKAUS B,D,I,K,E  € 26,5

Crunchy Hering, Landei, bunte Bete und geweckte Gurken

HAMBURGER LABSKAUS C,D,G,I,J  € 24,5

Bismarckhering von Rasmus, gepickelte Bete, Spiegelei und Gurkenrelish

NOBEL LABSKAUS B,D,I,K,E  € 29,5

Gebratene Wildwassergarnele, Wachtelei und Gingurken

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

VORSPEISEN

ESSENZ VOM PFIFFERLING

mit Backerbse ^A 

€ 12,5

mit Kalbstafelspitz ^{D,E}

€ 14,5

TOSKANISCHER BROTSALAT ^{A,D,F}

€ 13,5

Kräutervinaigrette, Gurke, Tigertomaten, Paprika und Focaccia-Croûtons

CAESAR SALAD ^{A,B,C,D,G,J}

€ 14,5

Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing

mit gebratener Maispouardenbrust

+ € 3

mit gebratenen Wildwassergarnelen ^B 

+ € 5

GEZUPFTER BURRATA ^{D,F,K}

€ 15,5

Cassis-Vinaigrette, Himbeeren, Melone und Wildkräuter

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE ^{C,H,D}

€ 17,5

Hausdressing, Waldhonig, geräucherte Mandeln, Gelbe Bete-Chutney und Wildkräuter

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ^{C,D,F,B}

€ 19,5

Safranschaum, Chorizo-Öl, krosser Speck, grüner Spargel und Granatapfel

CARPACCIO VOM WEIDERIND ^{F,K,D}

€ 21,5

Getrüffeltes Champignonsalat, Parmesanspäne und Rucola

VLET RINDERTATAR 120 G ^{A,C,D,I,L}









€ 23

Sauerteigbrot, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

HAUPTGÄNGE

VEGAN FIT BOWL A,D,G,H,L 	€17
<i>Quinoa, Spinat, Kichererbsen, Bio-Tofu, Brokkoli, Karotten, Cashew, Granatapfel und Gurke-Tahini-Dressing</i>	
mit Chicken	+ €3
mit Thunfisch ^B 	+ €4,5
AYURVEDA AVOCADO BOWL K,D,F 	€17
<i>Reis, Rotkohl, Karotte, Blumenkohl, Avocado, Ingwer, Minze und Mango-Curry-Dressing</i>	
mit Chicken	+ €3
mit Thunfisch ^B 	+ €4,5
BEYOND MEAT BURGER A,F,I,L 	€17,5
<i>Vollkorn Bun, Burger Patty aus pflanzenbasierten Proteinen, Trüffelmayonnaise, marinierter Rotkohl, Gurkenrelish, karamellierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</i>	
TRÜFFEL TAGLIARINI A,I,F 	€20,5
<i>Trüffelrahmsoße, geschmolzene Kirschtomaten und Pecorino</i>	
mit Wildwassergarnelen ^B 	+ €5
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	+ €6
mit frisch gehobeltem Trüffel (1g)	+ €6
SÜSSKARTOFFELGNOCCHI A,F,H 	€23,5
<i>In pikanter Tomatensoße mit Walnüssen und jungem Mangold</i>	
BURGER VOM HOLSTEINER WAGYU RIND A,F,I	€26,5
<i>Trüffelmayonnaise, marinierter Rotkohl, Gurkenrelish, karamellierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</i>	
mit Cheddar	+ €2
mit Bacon	+ €2,5
mit Blue Cheese	+ €3

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

HAUPTGÄNGE

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN ^{B,D,F} 	€ 26,5
<i>VLET Rieslingsoße und Caponata auf Zitronenrisotto</i>	
SCHWEINEFILETMEDAILLONS ^{D,F}	€ 27,5
<i>Cranberry Jus, krosser Speck, Salbei und Erbsenpüree</i>	
RÜCKENSTEAK VOM MILCHKALB 200 G ^{A,D,E,F,I,K}	€ 34,5
<i>Madagaskar Pfefferkorn-Soße, sautierte Pfifferlinge, Mini Kürbis und Tagliarini</i>	
RINDERFILET ^{B,D,F,E,K}	€ 39,5
<i>Trüffel-Gratin, sautierter grüner Thai-Spargel und Café de Paris Butter</i>	

DESSERTS

DREI HAUSGEMACHTE PRALINEN ^{A,C,G,E,H} 	€ 9
<i>Unsere Pralinen-Auswahl servieren wir am Tisch</i>	
CHOCOLATE LAVA CAKE "KIBA STYLE" ^{A,F,I} 	€ 10
<i>Bananencreme und Kirschragout</i>	
CHEESE CAKE VARIATION ^{A,F,H,I} 	€ 11
<i>Mangoperlen und Pistaziensponge</i>	
PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE ^{F,I} 	€ 12
KÄSEVARIATION NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS ^{A,C,G,H,J} 	€ 18
<i>Verschiedene Brotsorten von Knussbert, Chutney und Fruchtsenf</i>	

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch