









VORSPEISEN	BOWLS
<b>TOSKANISCHER BROTSALAT</b> <sup>A,D,F</sup>  €13,5 <i>Kräutervinaigrette, Gurke, Tigertomaten, Paprika und Foccacia-Croûtons</i>	<b>VEGAN FIT BOWL</b> <sup>A,D,G,H,L</sup>  €17 <i>Quinoa, Spinat, Kichererbsen, Bio-Tofu, Brokkoli, Karotten, Cashew, Granatapfel und Gurke-Tahini-Dressing</i>
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>A,B,C,D,G,J</sup> €14,5 <i>Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing</i> <i>mit gebratener Maispouardenbrust</i> +€3 <i>mit gebratenen Wildwassergarnelen</i> <sup>B</sup>  +€5	<i>mit Chicken</i> +€3 <i>mit Thunfisch</i> <sup>B</sup>  +€4,5
<b>GEZUPFTER BURRATA</b> <sup>D,F,K</sup>  €15,5 <i>Cassis-Vinaigrette, Himbeeren, Melone und Wildkräuter</i>	<b>AYURVEDA AVOCADO BOWL</b> <sup>K,D,F</sup>  €17 <i>Reis, Rotkohl, Karotte, Blumenkohl, Avocado, Ingwer, Minze und Mango-Curry-Dressing</i>
<b>GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> <sup>C,H,D</sup>  €17,5 <i>Hausdressing, Waldhonig, geräucherte Mandeln, Gelbe Bete-Chutney und Wildkräuter</i>	<i>mit Chicken</i> +€3 <i>mit Thunfisch</i> <sup>B</sup>  +€4,5
<b>CARPACCIO VOM WEIDERIND</b> <sup>F,K,D</sup> €21,5 <i>Getrüffeltes Champignonsalat, Parmesanspäne und Rucola</i>	HAUPTGÄNGE
<b>VLET RINDERTATAR 120 G</b> <sup>A,C,D,I,L</sup>  €23 <i>Sauerteigbrot, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</i>	<b>BEYOND MEAT BURGER</b> <sup>A,F,I,L</sup>  €17,5 <i>Vollkorn Bun, Burger Patty aus pflanzenbasierten Proteinen, Trüffel-mayonnaise, mariniertes Rotkohl, Gurkenrelish, karamellierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</i>
UNSERE KLASSIKER	<b>TRÜFFEL TAGLIARINI</b> <sup>A,I,F</sup>  €20,5 <i>Trüffelrahmsoße, geschmolzene Kirschtomaten und Pecorino</i>
<b>PANNFISCH VLET STYLE</b> <sup>A,C,D,G,I</sup>  €31,5 <i>Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck</i>	<i>mit Wildwassergarnelen</i> <sup>B</sup>  +€5 <i>mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i> +€6 <i>mit frisch gehobeltem Trüffel (1g)</i> +€6
<b>SCHOLLE FINKENWERDER</b> <sup>A,D,G,I,L,N</sup>  €31,5 <i>Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat</i>	<b>SÜSSKARTOFFELGNOCCHI</b> <sup>A,F,H</sup>  €23,5 <i>In pikanter Tomatensoße mit Walnüssen und jungem Mangold</i>
<b>VLET RINDERTATAR 180 G</b> <sup>A,C,D,I,L</sup>  €32 <i>Bratkartoffeln, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</i>	<b>BURGER VOM HOLSTEINER WAGYU RIND</b> <sup>A,F,I</sup> €26,5 <i>Trüffelmayonnaise, mariniertes Rotkohl, Gurkenrelish, karamellierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</i>
<b>WEIDEKALBSCHNITZEL</b> <sup>A,C,I,N,L</sup> €32,5 <i>in knuspriger Panade, Zitrone, kaltgerührte Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>	<i>mit Cheddar</i> +€2 <i>mit Bacon</i> +€2,5 <i>mit Blue Cheese</i> +€3
HAMBURGER ORIGINALE	<b>ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN</b> <sup>B,D,F</sup> €26,5 <i>VLET Rieslingsoße und Caponata auf Zitronenrisotto</i> 
<b>VLET LABSKAUS</b> <sup>B,D,I,K,E</sup>  €26,5 <i>Crunchy Hering, Landei, bunte Bete und geweckte Gurken</i>	<b>RINDERFILET</b> <sup>B,D,E,F,K</sup> €39,5 <i>Trüffel-Gratin, sautierter grüner Thai-Spargel und Café de Paris Butter</i>
<b>HAMBURGER LABSKAUS</b> <sup>C,D,G,I,J</sup>  €24,5 <i>Bismarckhering von Rasmus, Spiegelei, gepickelte Bete, Landei und Gurkenrelish</i>	DESSERTS
<b>NOBEL LABSKAUS</b> <sup>B,D,I,K,E</sup>  €29,5 <i>Gebratene Wildwassergarnele, Wachteile und Gingurken</i>	<b>3 HAUSGEMACHTE PRALINEN</b> <sup>A,C,G,E,H</sup>  €9
	<b>CHOCOLATE LAVA CAKE "KIBA STYLE"</b> <sup>A,F,I</sup>  €10 <i>Bananencreme und Kirschragout</i>
	<b>CHEECE CAKE VARIATION</b> <sup>A,F,H,I</sup> €11 <i>Mangoperlen und Pistaziensponge</i>
	<b>PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>F,I</sup>  €12

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch