

VLET Kitchen & Bar

SNACK & BAR

CAESAR SALAD <small>A,B,C,D,G,J</small>	€ 14,5
<i>Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing</i>	
<i>mit gebratener Maispouardenbrust</i>	+ € 3
<i>mit gebratenen Wildwassergarnelen </i>	+ € 5
VLET CURRYWURST <small>A,D,F,K</small>	€ 16
<i>Fruchtige Currysoße, Bratkartoffelstampf und Zwiebelknusper</i>	
<i>mit Trüffel-Fritten anstatt Bratkartoffelstampf</i>	€ 20,5
<i>Omas Gurkensalat dazu</i>	+ € 4,5
BEYOND MEAT BURGER <small>A,F,I,L</small>	€ 17,5
<i>Vollkorn Bun, Burger Patty aus pflanzenbasierten Proteinen, Trüffelmayonnaise, marinierter Rotkohl, Gurkenrelish, karamellierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes frites</i>	
KÄSEVARIATION NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS <small>A,C,G,H,J</small> 	€ 18
<i>Verschiedene Brotsorten von Knussbert, Chutney und Fruchtsenf</i>	
BURGER VOM HOLSTEINER WAGYU RIND <small>A,F,I</small>	€ 26,5
<i>Trüffelmayonnaise, marinierter Rotkohl, Gurkenrelish, karamellierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes frites</i>	
<i>mit Cheddar</i>	+ € 2
<i>mit Bacon</i>	+ € 2,5
<i>mit Blue Cheese</i>	+ € 3

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch

BOWLS

VEGAN FIT BOWL A,D,G,H,L  €17

Quinoa, Spinat, Kichererbsen, Bio-Tofu, Brokkoli, Karotten, Cashew, Granatapfel und Gurke-Tahini-Dressing

mit Chicken +€3

mit Thunfisch ^B  +€4,5

AYURVEDA AVOCADO BOWL K,D,F  €17

Reis, Rotkohl, Karotte, Blumenkohl, Avocado, Ingwer, Minze und Mango-Curry-Dressing

mit Chicken +€3

mit Thunfisch ^B  +€4,5

Legende

 Vegetarisch  Vegan  Fisch