
"TYPISCH HAMBURCH" UNSERE KLASSIKER

HAMBURGER LABSKAUS C,D,G,I,J	€ 26,5
<i>Bismarckhering, Spiegelei, gepickelte Bete und Gurkenrelish</i>	
PANNFISCH VLET STYLE A,C,D,G,I	€ 31,5
<i>Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck</i>	
SCHOLLE FINKENWERDER A,D,G,I,L,N	€ 31,5
<i>Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat</i>	
VLET RINDERTATAR 180 G A,C,D,I,L	
<i>Bratkartoffeln, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</i>	
<i>in der Küche zubereitet</i>	€ 32
<i>am Tisch zubereitet</i>	€ 34
WEIDEKALBSCHNITZEL A,C,I,N,L	€ 32,5
<i>in knuspriger Panade, Zitrone, kaltgerührte Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>	

Legende

Vegetarisch ✓ Vegan ✓✓

VORSPEISEN

✓	HOKKAIDO KÜRBIS-APFEL-SUPPE <small>A,A.B,A.C,A.D,A.E,F</small> <i>Kernkrokant, Rübenstroh und Kernöl</i>	€ 12,5
	CAESAR SALAD <small>A,B,C,D,G,J</small> <i>Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing</i> <i>mit gebratener Maispouardenbrust</i> <i>mit gebratenen Wildwassergarnelen</i>	€ 14,5 + € 4 + € 6
	HUMMERCREMESUPPE <small>C,E,F</small> <i>Schwarzbrotcroûtons und Champagnerschaum</i>	€ 16,5
✓	BURRATA AN EISTOMATE <small>A,F,L</small> <i>Ponzu Trüffel, kaltgepresstes Olivenöl und Kapern</i>	€ 17,5
✓	GEFLÄMMTE BABY-AUBERGINEN <small>F,I</small> <i>Gebackener Tempura , Chermoula und wilde Kräuter</i>	€ 18,5
	CARPACCIO VOM WEIDERIND <small>K</small> <i>Yuzu Trüffel, crispy Shiitake und Wildkräutersalat</i>	€ 21,5
	SASHIMI VOM NORWEGISCHEN FJORDLACHS <small>A,B,G,I,L</small> <i>Kartoffelpraline, Ponzu, Lauch, Shiso und Ikura Kaviar</i>	€ 22,5
	VLET RINDERTATAR 120 G <small>A,C,D,I,L</small> <i>Sauerteigbrot, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</i>	€ 23

Legende

Vegetarisch ✓ Vegan ✓✓

VLET BOWLS

<p>✓✓ VEGAN A.F.G.K.L</p> <p><i>Kalifornischer Sushi-Reis, Kürbis-Tempura, vegane Teriyaki-Soße, vegane Chili-Mayonnaise, marinierte Bete, Rettich und Shiso</i></p>	<p>€17</p>
<p>CHICKEN KARAAGE A.F.G.I.K.L</p> <p><i>Kalifornischer Sushi-Reis, spicy Miso-Teriyaki, Chili-Mayonnaise, Lauch und Sesam</i></p>	<p>€17,5</p>
<p>TUNA A.B.F.G.I.K.L</p> <p><i>Kalifornischer Sushi-Reis, Tuna Sashimi, Avocado, Teriyaki-Soße, Wasabi Mayonnaise, marinierte Bete, Rettich und Shiso</i></p>	<p>€19,5</p>

HAUPTGÄNGE

<p>✓ BEYOND MEAT BURGER A.F.I.L</p> <p><i>Vollkorn Bun, Burger Patty aus pflanzenbasierten Proteinen, Trüffelmayonnaise, mariniertes Rotkohl, Gurkenrelish, karamellisierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</i></p>	<p>€17,5</p>
<p>BURGER VOM HOLSTEINER WAGYU RIND A.F.I</p> <p><i>Trüffelmayonnaise, mariniertes Rotkohl, Gurkenrelish, karamellisierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</i></p>	<p>€26,5</p>
<p>BEIDE BURGER WAHLWEISE MIT:</p> <p>Cheddar</p> <p>Bacon</p> <p>Blue Cheese</p>	<p>+ €2</p> <p>+ €2,5</p> <p>+ €3</p>
<p>✓ PECORINO-FEIGEN-RAVIOLI A.A.B.E.F.I</p> <p><i>Weißer Pfefferschaum, Chipotle Öl und Basilikum</i></p> <p>mit Wildwassergarnelen ^B</p> <p>mit gebratenen Rinderfiletstreifen</p> <p>mit frisch gehobeltem Trüffel (1g)</p>	<p>€19,5</p> <p>+ €6</p> <p>+ €6</p> <p>+ €8</p>
<p>✓✓ ROTE BETE GNOCCHI A.E.H.B.K.L</p> <p><i>Meerrettichschaum, Haselnuss-Crunch, Zitrus und Lauch</i></p>	<p>€23,5</p>

Legende

Vegetarisch ✓ Vegan ✓✓

GEBRATENER WINTERKABELJAU ^{A,B,E,F,L} € 29,5
Salbei-Risotto, Pancetta und Dashi-Safran-Schaum

GESCHMORTE OCHSENBACKE ^{E,F} € 32,5
Süßer Sellerie, glasierter Herbstprinz-Apfel und Kartoffelstroh

STEAK & FRITES

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND 180 g Cut € 33,5
 300 g Cut € 42,5

FILET VOM WEIDERIND 160 g Cut € 37,5
 250 g Cut € 49,5

ALS BEILAGEN SERVIEREN WIR JEWEILS:
Parmesanfritten, Trüffelmayonnaise, Chimi Churri und Gartensalat ^{A,F,I,K}

DESSERTS

✓ **3 HAUSGEMACHTE PRALINEN** ^{A,C,G,E,H} € 9

✓ **TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE** ^{F,I} € 12

✓ **KAISERSCHMARRN** ^{A,F,I,L} € 14
Bourbon-Vanille-Eis und Zwetschgenröster

✓ **KÄSEVARIATION NACH WAHL
 DES KÜCHENCHEFS** ^{A,C,G,H,J} € 18
Verschiedene Brotsorten, Chutney und Fruchtsenf

Legende

Vegetarisch ✓ Vegan ✓✓