

VORSPEISEN	VLET BOWLS
<p>✓ HOKKAIDO KÜRBIS-APFEL-SUPPE ^{A.A.B.A.C.A.D.A.E.F} €12,5 Kernkrokant, Rübenstroh und Kernöl</p> <p>CAESAR SALAD ^{A.B.C.D.G.J} €14,5 Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing mit gebratener Maispouardenbrust +€4 mit gebratenen Wildwassergarnelen +€6</p> <p>✓ GEFLÄMMTE BABY-AUBERGINEN ^{F,I} €18,5 Gebackener Tempura, Chermoula und wilde Kräuter</p> <p>CARPACCIO VOM WEIDERIND ^K €21,5 Yuzu Trüffel, crispy Shiitake und Wildkräutersalat</p> <p>SASHIMI VOM NORWEGISCHEN FJORDLACHS ^{A.B.G.I.L} €22,5 Kartoffelpraline, Ponzu, Lauch, Shiso und Ikura Kaviar</p> <p>VLET RINDERTATAR 120 G ^{A.C.D.I.L} €23 Sauerteigbrot, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</p>	<p>✓✓ VEGAN ^{A.F.G.K.L} €17 Kalifornischer Sushi-Reis, Kürbis-Tempura, vegane Teriyaki-Soße, vegane Chili-Mayonnaise, marinierte Bete, Rettich und Shiso</p> <p>CHICKEN KARAAGE ^{A.F.G.I.K.L} €17,5 Kalifornischer Sushi-Reis, spicy Miso-Teriyaki, Chili-Mayonnaise, Lauch und Sesam</p> <p>TUNA ^{A.B.F.G.I.K.L} €19,5 Kalifornischer Sushi-Reis, Tuna Sashimi, Avocado, Teriyaki-Soße, Wasabi Mayonnaise, marinierte Bete, Rettich und Shiso</p>
	UNSERE KLASSIKER
	<p>HAMBURGER LABSKAUS ^{C.D.G.I.J} €26,5 Bismarckhering, Spiegelei, gepickelte Bete und Gurkenrelish</p> <p>PANNFISCH VLET STYLE ^{A.C.D.G.I} €31,5 Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree mit Speck</p> <p>SCHOLLE FINKENWERDER ^{A.D.G.I.L.N} €31,5 Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat</p> <p>VLET RINDERTATAR 180 G ^{A.C.D.I.L} €32 Bratkartoffeln, körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</p> <p>WEIDEKALBSCHNITZEL ^{A.C.I.N.L} €32,5 in knuspriger Panade, Zitrone, kaltgerührte Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln</p>
HAUPTGÄNGE	DESSERTS
<p>✓ BEYOND MEAT BURGER ^{A.F.I.L} €17,5 Vollkorn Bun, Burger Patty aus pflanzenbasierten Proteinen, Trüffelmayonnaise, mariniertes Rotkohl, Gurkenrelish, karamellisierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</p> <p>BURGER VOM HOLSTEINER WAGYU RIND ^{A.F.I} €26,5 Trüffelmayonnaise, mariniertes Rotkohl, Gurkenrelish, karamellisierte Bananenschalotten, Wildkräutersalat und Parmesan-Pommes Frites</p> <p>BEIDE BURGER WAHLWEISE MIT: Cheddar +€2 Bacon +€2,5 Blue Cheese +€3</p> <p>✓ PECORINO-FEIGEN-RAVIOLI ^{A.A.B.E.F.I} €19,5 Weißer Pfefferschäum, Chipotle Öl und Basilikum mit Wildwassergarnelen ^B +€6 mit gebratenen Rinderfiletstreifen +€6 mit frisch gehobeltem Trüffel (1g) +€8</p> <p>✓✓ ROTE BETE GNOCCHI ^{A.E.H.B.K.L} €23,5 Meerrettichschaum, Haselnuss-Crunch, Zitrus und Lauch</p> <p>GEBRATENER WINTERKABELJAU ^{A.B.E.F.L} €29,5 Salbei-Risotto, Pancetta und Dashi-Safran-Schaum</p> <p>GESCHMORTE OCHSENBACKE ^{E.F} €32,5 Süßer Sellerie, glasierter Herbstprinz-Apfel und Kartoffelstroh</p>	<p>✓ 3 HAUSGEMACHTE PRALINEN ^{A.C.G.E.H} €9</p> <p>✓ TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE ^{F,I} €12</p> <p>✓ KAISERSCHMARRN ^{A.F.I.L} €14 Bourbon-Vanille-Eis und Zwetschgenröster</p> <p>✓ KÄSEVARIATION NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS ^{A.C.G.H.J} €18 Verschiedene Brotsorten, Chutney und Fruchtsenf</p>

Legende

Vegetarisch ✓ Vegan ✓✓