

VORSPEISEN *STARTERS*

HERBSTLICHER BLATTSALAT - VEGAN - 10 A,J,I,H

Senf-Pauli Vinaigrette, Verschiedenes von der Pastinake und Nüsse

AUTUMNAL GREEN SALAD - VEGAN - 10

*„Senf Pauli“ mustard vinaigrette, different variations
of the parsnip and nuts*

KÜRBISSUPPE - VEGETARISCH - 10 A,H,K,G,I

Geräucherter Ziegenfrischkäse und VLET Kürbiskerne

PUMPKIN SOUP - VEGETARIAN - 10

Smoked goat cheese and VLET pumpkin seeds

SAIBLING UND SCHWERTMUSCHEL 17 A,B,N,C,K,J

Kohl, Apfel, Zwiebel und Speck

CHAR AND SWORD SHELL 17

Cabbage, apple, onion and bacon

VLET RINDERTATAR 18 A,C,D,I,J,N

120 Gramm mit Bierlaugenbrot, körnigem VLET Senf,
scharfer Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

VLET BEEF TARTARE 18

*120 gram with beer lye bread, gherkin, spicy mimita paste from "Marge",
VLET coarse-grain mustard and country egg*

HAUTGÄNGE *MAIN COURSES*

HEISSGERÄUCHERTES TOFU - VEGAN - 24 F,M
Linsen, gerösteter Blumenkohl und Elstar

HOT SMOKED TOFU - VEGAN - 24
Linseeds, roasted cauliflower and „Elstar“ apple

„SCHNÜSCHNUDELN“ - VEGETARISCH - 26 A,C,G,I
Hausgemachte Kamutnudeln, Ziegenkäse,
Tomaten-Pilz-Salat, Deichkäseschaum

„SCHNÜSCH“ NOODLES - VEGETARIAN - 26
*Homemade Kamut noodles, goat cheese,
tomato-mushroom-salad and „Deichkäse“ cheese foam*

FINKENWERDER 27 A,D,G,I,N
Kross gebratene Nordsee Scholle, Mangalia-Speck-Stippe,
Gurkensalat und Dillkartoffeln

FINKENWERDER - CRISPY-FRIED NORTH SEA PLAICE 27
Mangalica bacon, cucumber salad and dill potatoes

VLET RINDERTATAR 27,9 A,C,D,I,J,N
180 Gramm Tatar mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf,
scharfer Mimitavon Marge, Gewürzgurke und Landei

VLET BEEF TARTARE 27,9
*180 gram with roast potatoes, gherkin, spicy mimita paste from "Marge",
VLET coarse-grain mustard and country egg*

PANNFISCH VLET-STYLE 28 A,C,D,G,I
Tagesfrischer Fisch vom Hamburger Fischmarkt, Zitronenkaviar,
sautierter Spinat, Senfespuma, gegrillter Butterlauch und
Bratkartoffelpüree

TRADITIONAL HAMBURG „PANNFISCH“ VLET STYLE 28
*Gourmet fish from Hamburg Fish Market's daily catch,
lemon caviar, sautéed spinach, mustard foam, flamed leek and
fried potato purée*

ENTRECÔTE VON DER HOLSTEINER FÄRSE CA. 200G 32 G,I,L
Geschmorte Portweinzwiebeln, Pastinake und
Thymian-Schichtkartoffeln

ENTRECÔTE OF THE „HOLSTEIN“ HEIFER CA. 200G 32
Braised port wine onions, parsnip and thyme layered potatoes