

# VLET KLASSIKER

---

## VORSPEISEN

### PIFFERLINGSSUPPE <sup>G,I</sup> 11,5

Pilzcreme, Majoran und Speck

### BUNTER SOMMERSALAT <sup>A,I,J,H</sup> 12,5

Johannisbeersorbet, Nussgranola und Kräuter  
-VEGETARISCH-

### FISCHSUPPE VLET-STYLE <sup>B,D,G,I</sup> 14,5

Gebratener Fisch & Garnele, eingelegter Fenchel  
und Knoblauchmayonnaise

### TOMATENVARIATION 2.0 <sup>I,J,G</sup> 15

Marinierte & fermentierte Tomaten aus dem Alten Land,  
Praline und Ziegenkäseis  
-VEGETARISCH-

### GEFLÄMMTER SAIBLING <sup>D,G,I,J</sup> 17

Aufgeschlagene Frischkäsecreme, eingelegte Radieschen & Gurke  
und Gin-Vinaigrette

### VLET RINDERTATAR <sup>A,C,D,I,J,N</sup> 17,5

120g mit VLET Sauerteigbrot, körnigem VLET Senf,  
scharfer Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

# VLET KLASSIKER

---

## HAUPTGÄNGE

### PULLED PILZ <sup>I,J,A</sup> 24

Barbecuesoße, Apfel-Kraut-Salat, Zwetschgen-Roggen-Brot  
und Liebstöckelcreme  
-VEGAN-

### KRÄUTER-MAIS-KRAPFEN <sup>A,C,G,I,J</sup> 24

Rahmiger Kohlrabi, gebeiztes Eigelb, junger Brokkoli  
und Wiesenkräuter  
-VEGETARISCH-

### KOTELETT VOM LANDSCHWEIN <sup>G,I,L</sup> 26

Selleriepüree, rote Zwiebelmarmelade,  
gebratene Pfifferlinge und Bierjus

### FINKENWERDER SCHOLLE <sup>A,D,G,I,N</sup> 27

Kross gebratene Nordsee Scholle, Mangalica-Speck-Stippe,  
Gurkensalat und Dillkartoffeln

### VLET RINDERTATAR <sup>A,C,D,I,J,N</sup> 27,5

180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf,  
scharfer Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

### PANNFISCH VLET-STYLE <sup>A,C,D,G,I</sup> 28

Tagesfrischer Fisch vom Hamburger Fischmarkt, Zitronenkaviar,  
sautierter Spinat, Senfespuma, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree

### GEBRATENER WELS <sup>D,G,I,J,A</sup> 28

Petersiliengraupen, bunte Rüben & Wildkräuter,  
Beurre blanc und Bete-Kaviar

### IN KRÄUTERN GEBRATENES RÜCKENSTEAK VOM BLACK ANGUS (250 G ROH) <sup>I,J,G</sup> 38

Wilder Brokkoli, Meersalzkartoffeln, Schalottenjus  
und Safran-Rosmarin-Mayonnaise

# DESSERT

---

## KUGEL EIS | KUGEL SORBET <sup>A,C,G,E,H</sup> 4

Auf Wunsch auch erhältlich mit:

0,1 l Perrier-Jouët Grand Brut 13,50  
2 cl Absolut Vodka 5

## HAUSGEMACHTE PRALINEN <sup>A,C,G,E,H</sup> 7

## WALDBEEREN UND HOLUNDER 12

Marinierte Beeren, Holundersud und  
Zitronen-Thymian-Sorbet

## MARILLE UND BIOMILCH <sup>A,C,G</sup> 13

Knödel, Espuma, Karamell, Kompott  
und Cornflakes-Eis

## „SCHWARZWÄLDER“ KIRSCH <sup>H,A,C,G</sup> 13

Schoko-Buchweizen-Biskuit, Altländer Kirschen,  
Schlackermaschü und Sorbet

## KÄSEVARIATION NACH WAHL DES

## KÜCHENCHEFS <sup>A,C,G,E,H,J</sup> 17

Chutney, Senf und Nussbrot

Zu unserem Käse reichen wir eine Auswahl an verschiedenen Senf-Variationen und Chutneys aus unserer hauseigenen Manufaktur. Alle Käsesorten beziehen wir von ausgesuchten Herstellern, bei denen die Produkte ohne Zusatzstoffe und in handwerklicher Verarbeitung hergestellt werden. Unser Sortiment setzt sich aus norddeutschen und internationalen Käsespezialitäten zusammen.