



VLET Klassiker

| | |
|---|--------------------|
| Pfifferlingssuppe ^{G,I} Pilzcreme, Majoran und Speck | € 11,50 |
| Rucola-Basilikum-Salat ^{G,A,J,H,I} - vegetarisch - Bunte Bete, Zitronenchutney und Röstbrot mit geräuchertem Hüttenkäse | € 12,50 |
| VLET Rindertatar ^{A,C,D,I,J,N} Körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei 120 Gramm mit VLET Sauerteigbrot 180 Gramm mit Bratkartoffeln | € 17,50 € 27,50 |
| Pannfisch VLET Style ^{A,C,D,G,I} Bratkartoffelpüree, Spinat und Senf Pauli-Soße | € 23,50 |
| Scholle Finkenwerder ^{A,D,G,I,N} Gebratene Nordsee-Scholle, Mangalica-Speck-Stippe, Gurkensalat und Dillkartoffeln | € 27,00 |

Hausgemachte Limonaden & Eistees

Fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden

Limonaden & Eistees

€ 3,20



Business Lunch

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Karotten-Orangen-Suppe ^{A,G,I} - vegetarisch - Croûtons und Schmand | € 6,00 |
| Bunter Sommersalat ^{I,J,A} - vegetarisch - Senf Pauli-Vinaigrette, saisonales Gemüse und Croûtons | € 6,50 |
| Graved Lachs ^{D,I,J,A} Honig-Senf-Dill-Soße, Apfel, Wildkräuter und geröstetes Schwarzbrot | € 7,50 |

Hauptgänge

| | |
|--|---------|
| Kirchererbse trifft Kartoffel ^{A,I,G} - vegetarisch - Kirschtomaten, Spinat und Schafskäse | € 9,90 |
| Gebratenes Doradenfilet ^{C,D,G,A,I} Zitronen-Aioli und Pfannengemüse | € 12,50 |
| Geschmorte Rinderrippe ^{G,I,J,A,C} Jus, Karottenpüree und Wildkräuter | € 14,50 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Nougatcreme ^{G,C,A,E} Erdbeereis und Kekscrumble | € 6,50 |
|--|--------|

Business Lunch Menü

Vorspeise oder Suppe und ein Hauptgang
inkl. Tafelwasser und Kaffee oder Espresso

€ 21,50