



## VLET Klassiker

Kürbissuppe <sup>G,I,J</sup>  
Geräucherter Ziegenkäse und VLET Kürbiskerne € 10,00

Großer Herbstsalat <sup>G,A,J,H,I</sup> - vegetarisch -  
Johannisbeersorbet, Nussgranola und Kräuter € 12,50

VLET Rindertatar <sup>A,C,D,I,J,N</sup>  
Körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei  
120 Gramm mit VLET Sauerteigbrot € 17,50  
180 Gramm mit Bratkartoffeln € 27,50

Pannfisch VLET Style <sup>A,C,D,G,I</sup>  
Bratkartoffelpüree, Spinat und Senf Pauli-Soße € 23,50

Scholle Finkenwerder <sup>A,D,G,I,N</sup>  
Gebratene Nordsee-Scholle, Mangalica-Speck-Stippe,  
Gurkensalat und Dillkartoffeln € 27,00



## Business Lunch

### Vorspeisen

Gelbe Paprikasuppe <sup>A,G,I,C</sup> - vegetarisch -  
Friskkäse und Kresse € 6,00

Herbstlicher Salatteller <sup>I,J,A</sup> - vegetarisch -  
Senf Pauli-Vinaigrette, saisonales Gemüse und Croûtons € 6,50

Graved Lachs <sup>D,I,J,G</sup>  
Honig-Dill-Senf-Soße, Röstbrot und marinierter Fenchel € 7,50

### Hauptgänge

Semmelknödel <sup>C,A,G,I,J</sup> - vegetarisch -  
Ratatouille-Gemüse € 9,90

Gebratenes Fischfilet – täglich wechselnd - <sup>D,G,A,I</sup>  
Zitronenbutter, buntes Gemüse und Röstkartoffeln € 12,50

Rinderhüftsteak <sup>G,I,J,A</sup>  
Jus, Blumenkohlpüree und grüner Salat € 14,50

### Dessert

Mandelküchlein <sup>A,G,C,H</sup>  
Stachelbeerkompott € 6,50

### Hausgemachte Limonaden & Eistees

Fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden  
Limonaden & Eistees € 3,20

### Business Lunch Menü

Vorspeise oder Suppe und ein Hauptgang  
inkl. Tafelwasser und Kaffee oder Espresso € 21,50