

# VLET KLASSIKER

## – Vorspeisen *Starters* –

**HERBSTLICHER BLATTSALAT** A,J,I,H  
Senf-Pauli Vinaigrette, Verschiedenes von der Pastinake und Nüsse € 10,00

**AUTUMNAL GREEN SALAD**  
„Senf Pauli“ mustard vinaigrette, different variations of the parsnip and nuts € 10.00

**SAIBLING UND SCHWERTMUSCHEL** A,B,N,C,K,J  
Kohl, Apfel, Zwiebel und Speck € 17,00

**CHAR AND SWORD SHELL**  
Cabbage, apple, onion and bacon € 17.00

**VLET RINDERTATAR** A,C,D,I,J,N  
120 g mit Bierlaugenbrot, Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei € 18,00

**VLET BEEF TARTARE**  
120 g with beer lye bread, pickled cucumber, coarse-grain VLET mustard and country egg € 18.00

**GEBEIZTER REHRÜCKEN** C,A  
Fermentierte Heidelbeeren, Champignons und Wacholdermayonaise € 19,00

**MARINATED SADDLE OF VENISON**  
Fermented blueberry, mushrooms and juniper mayonnaise € 19.00

## – Suppen *Soups* –

**KÜRBISSUPPE - VEGETARISCH** - J,H,K,G,I  
Geräucherter Ziegenfrischkäse und VLET Kürbiskerne € 10,00

**PUMPKIN SOUP - VEGETARIAN** -  
Smoked goat cheese and VLET pumpkin seeds € 10.00

**WALDPILZESSENZ** I  
Pilze, Wurzelgemüse und gezupftes Maishuhn € 11,00

**FOREST MUSHROOM ESSENCE**  
Mushrooms, root vegetables and plucked corn-fed chicken € 11.00

## – Hauptgänge *Main courses* –

**HEISSGERÄUCHERTES TOFU - VEGAN** - F,M  
Linsen, gerösteter Blumenkohl und Elstar € 24,00

**HOT SMOKED TOFU - VEGAN** -  
Lentils, roasted cauliflower and „Elstar“ apple € 24.00

**„SCHNÜSCHNUDELN“ - VEGETARISCH** - A,C,G,I  
Hausgemachte Kamutnudeln, Ziegenkäse, Tomaten-Pilz-Salat, Deichkäseschaum € 26,00

**„SCHNÜSCH“ NOODLES - VEGETARIAN** -  
Homemade Kamut noodles, goat cheese, tomato-mushroom-salad and „Deichkäse“ cheese foam € 26.00

**GEBRATENES ROTBARSCHFILET** A,D,G,I  
Gebratene Kartoffelwürfel, Schmorgurke, Rote Bete-Schaum und Meerrettich € 27,00

**FRIED FILLET OF REDFISH**  
Fried potato cubes, stewed cucumber, beetroot foam and horseradish € 27.00

**KROSS GEBRATENE NORDSEE SCHOLLE** A,D,G,I,N  
Mangalica-Speck-Stippe, Gurkensalat und Dillkartoffeln € 27,00

**CRISPY FRIED NORTH SEA PLAICE**  
Mangalica bacon, cucumber salad and dill potatoes € 27.00

**VLET RINDERTATAR** A,C,D,I,J,N € 27,90  
180 g mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei

**VLET BEEF TARTARE** € 27.90  
180 g with fried potatoes, pickled cucumber, coarse-grain VLET mustard and country egg

**PANNFISCH VLET-STYLE** A,C,D,G,I € 28,00  
Tagesfrischer Fisch vom Hamburger Fischmarkt, Zitronenkaviar, sautierter Spinat, Senfespuma, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree

**TRADITIONAL HAMBURG „PANNFISCH“ VLET STYLE** € 28.00  
Gourmet fish from Hamburg Fish Market's daily catch, lemon caviar, sautéed spinach, mustard foam, flamed leek and fried potato purée

**GESCHMORTE HIRSCHKEULE** G,I,L € 28,00  
Möhren in Texturen, gebratene Pilze, Pfefferkirschen und Gewürzjus

**BRAISED HAUNCH OF VENISON** € 28.00  
Carrots in textures, fried mushrooms, pepper cherries and spice gravy

**ENTRECÔTE VON DER HOLSTEINER FÄRSE CA. 200G** M,G,I € 32,00  
Geschmorte Portweinzwiebeln, Pastinake und Thymian-Schichtkartoffeln

**ENTRECÔTE OF THE „HOLSTEIN“ HEIFER CA. 200G** € 32.00  
Braised port wine onions, parsnip and thyme layered potatoes

## – Dessert –

**KUGEL EIS** € 3,50

**KUGEL SORBET** € 4,00

Auf Wunsch auch erhältlich mit:  
2 cl Alpha Noble Vodka € 5,00  
0,1 l Moët Champagner € 13,50

*Ice cream* € 3.50

*Sorbet* € 4.00

*Optionally with:*  
2 cl Alpha Noble Vodka € 5.00

0,1 l Moët Champagner € 13.50

**HAUSGEMACHTE PRALINEN** € 7,00

**HOMEMADE PETIT FOURS** € 7.00

**„GROOTER HANS“** A,C,G,K € 13,00  
Waldbeerensorbet, Vanillesoße und Zimtcrunch

**„GROOTER HANS“** € 13.00  
Traditional northern flour dumpling with wild berry sorbet, vanilla sauce and cinnamon crunch

**ZWETSCHGE** A,C,G,H € 14,00  
Zuckerrübeneis, Amaranth und Joghurt

**PLUM** € 14.00  
Sugar beet ice cream, amaranth and yoghurt

**DESSERTVARIATIONEN AB 2 PERSONEN** je € 13,00  
Ein süßes Best of unserer Desserts, auf Wunsch auch mit Käse

**DESSERT VARIATION FOR 2 PERSONS** € 13.00 each  
The very best of VLET desserts, also with cheese upon request

**KÄSEVARIATIONEN NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS** € 17,00  
Beerenchutney, Senf und Nussbrot

**CHEESE VARIATIONS OF CHEF'S CHOICE** € 17.00  
Berry chutney, mustard and nut bread