

VLET KLASSIKER

BUSINESS LUNCH

CAESAR SALAT A, E, G, H, J, N, 10, 3, 9

Salatherz, hausgemachter Speck vom Luma
Schwein, Bergkäse und Croûtons
...mit Rinderfiletstreifen € 8,50
...mit gebratenen Garnelen € 15,50
€ 16,50

CAESAR SALAD

Romaine lettuce hearts, homemade bacon of the Luma
pork, alpine cheese and croutons € 8.50
...with stripes of beef steak € 15.50
...with fried prawns € 16.50

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN A, G, I, N

Estragonschmand und Garnele € 13,50

LOBSTER FOAM SOUP

Tarragon sour cream and prawn € 13.50

VLET RINDERTATAR A, C, E, J, M, N, 3, 4, 9, 10

Körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei
120 Gramm mit Laugenbrot € 18,00
180 Gramm mit Bratkartoffeln € 27,90

VLET BEEF TARTARE

Coarse-grain VLET mustard, gherkin and country egg
120 gram with pretzel loaf € 18.00
180 gram with fried potatoes € 27.90

PANNFISCH VLET STYLE A, D, G, I, J

Bratkartoffelpüree, Spinat und Senf-Pauli-Soße € 22,50

PANNFISCH "VLET STYLE"

Fresh fish of the day, fried potato purée, spinach and
"Senf Pauli" mustard sauce € 22.50

HEISSGERÄUCHERTER TOFU - VEGAN - F, M

Linsen, gerösteter Blumenkohl und Elster € 24,00

HOT SMOKED TOFU - VEGAN -

Lenses, roasted cauliflower and „Elstar“ apple € 24.00

FINKENWERDER A, B, E, H, G, I, J, N, 2, 3, 5, 9, 10

Gebratene Nordsee Scholle, Speckstippe,
VLET Gurkensalat und Dillkartoffeln € 27,50

„FINKENWERDER“

Fried North Sea plaice, bacon,
VLET cucumber salad and dill potatoes € 27.50

– Vorspeisen *Starters* –

SELLERIESUPPE G, I

Speck und Petersilie € 6,00

CELERY SOUP

Bacon and parsley € 6.00

BUNTER SALAT I, J, G

Gepickelter Hokkaido und Büffelmozzarella € 7,00

MIXED SALAD

Pickled Hokkaido pumpkin and buffalo mozzarella € 7.00

BISMARCK HERING VON RASMUS A, G, I, J, H

Schmand, historische Betesorten und Schwarzbrot € 7,50

„BISMARCK“ HERRING FROM RASMUS

Sour cream, historical beetroot varieties and rye bread € 7.50

– Hauptgänge *Main courses* –

CREMIGES RISOTTO A, G, I, J, H

Ofenkürbis, geröstete Kerne und Wildkräuter € 9,50

CREAMY RISOTTO

Oven pumpkin, roasted seeds and wild herbs € 9.50

GEBRATENER LACHS D, G

Kohlrabi und Mohrrübe € 12,50

FRIED SALMON

Kohlrabi and carrot € 12.50

GEBRATENES SCHWEINEFILET N, G

Waldpilze, Rahmsoße und gebratene Linda € 14,50

FRIED PORK FILET

Wild mushrooms, cream sauce and fried „Linda“ potato € 14.50

– Dessert –

BEERENSORBETS A, G, H

Schlackermaschü und karamellierte Mandeln € 5,50

BERRY SORBETS

Whipped cream and caramelized almonds € 5.50

Hausgemachte Eistees ALKOHOLFREI

Homemade ice teas ALCOHOL FREE

MANGO-GRÜNER TEE

MOJITO-GRÜNER TEE

MANGO-GREEN TEA

MOJITO-GREEN TEA

Limonaden *Lemonades* ALKOHOLFREI ALCOHOL FREE

HIMBEER-GURKEN-LIMONADE

RASPBERRY-CUCUMBER-LEMONADE

PINK GRAPEFRUIT LIMONADE

PINK GRAPEFRUIT LEMONADE

0,2 l € 3,20

0,4 l € 4,80

Schnelle Kelle Lunch Menü

Schnelle Kelle Lunch Menu

VORSPEISE ODER SUPPE UND EIN HAUPTGANG

inkl. Tafelwasser und Kaffee oder Espresso

STARTER OR SOUP AND A MAIN COURSE

incl. table water and coffee or an espresso

€ 21,50

€ 21.50