

VLET KLASSIKER

SUPPEN

ESSENZ VOM SELLERIE ^{A,I,J,F} 13

Trüffelkräcker, Kräutercreme und Pilze
- VEGAN -

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE ^{A,I,G} 13

Aufgeschlagener Ziegenfrischkäse und Bärlauchfrühlingsrolle

VORSPEISEN

BUNTE BLATTSALATE ^{A,I,F,J,G} 15

Gebackener Rohmilchkäse, eingemachtes Gemüse
und Sanddorn
- VEGETARISCH -
- AUCH VEGAN MÖGLICH -

TRÜFFEL UND SPITZKOHL ^{A,G,C,F} 17

Gebratener Spitzkohl, Trüffelmayonnaise, Dattel und Apfel
- VEGETARISCH -
- AUCH VEGAN MÖGLICH -

GEBEIZTE HOLSTEINER REGENBOGENFORELLE ^{D,G} 18

Buttermilch, weißer Rettich, Gurke und Minze

BIRNE, BOHNE, SPECK ^{I,G} 18

Lackierter Schweinebauch, Püree von der weißen Bohne
und eingemachte Birne

VLET RINDERTATAR 120 G ^{A,C,D,I,J,N} 21

Sauerteigbrot, körniger VLET Senf,
scharfe Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

VLET KLASSIKER

HAUPTGÄNGE

CREMIGES DINKELRISOTTO ^{A,I,J} 26

Pilze, Topinambur, Gemüseknusper und Kräuter
- VEGAN -

GEBRATENE ROTE BETE-KARTOFFEL-NOCKEN ^{A,G,I,C} 26

Portweinbirne, Friesisch Blue und Walnusskerne
- VEGETARISCH -

KROSS GEBRATENE NORDSEE-SCHOLLE ^{A,D,G,I,N} 29

Speckstippe, Gurkensalat und Dillkartoffeln

VLET RINDERTATAR 180 G ^{A,C,D,I,J,N}

Bratkartoffeln, körniger VLET Senf,
scharfe Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

IN DER KÜCHE ZUBEREITET 30

AM TISCH ZUBEREITET 32

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE ^{G,A,C} 30

Estragonjus, bunte Rübchen, Grießschnitte
und Sauce Béarnaise

PANNFISCH VLET-STYLE ^{A,C,D,G,I} 32

Tagesfrischer Fisch vom Hamburger Fischmarkt, Zitronenkaviar,
sautierter Spinat, Ringelbete, VLET Kartoffelpüree und Senfespuma

HUMMER UND TRÜFFEL ^{A,B,C,G,I} 39

Gebratener halber Hummer, VLET Bandnudeln
und schwarzer Wintertrüffel

MIT GANZEM HUMMER 59

FILET VOM WEIDERIND UNTER DER SCHALOTTENKRUSTE ^{A,I,J,G} 42

Senf Pauli-Jus, Petersilienwurzel, wilder Brokkoli und VLET Kürbiskerne

DESSERTS

KUGEL EIS | KUGEL SORBET ^{A,C,G,E,H} 4

Auf Wunsch gießen wir auf mit:
Perrier-Jouët Grand Brut 14,50
Absolut Vodka 7,50

DREI HAUSGEMACHTE PRALINEN ^{A,C,G,E,H} 9

Unsere Pralinen-Auswahl servieren wir am Tisch

FRIESENTÉE UND SANDDORN ^{A,G,C,H} 14

Teesoße, Karamell, Sorbet und Friesenkeks

MÖHREN-MANDEL-KUCHEN ^{A,G,H} 14

Sauerrahm, Mandarinensorbet und süße Möhren
- VEGETARISCH -
- AUCH VEGAN MÖGLICH -

APFEL, BEET UND SCHOKOLADE ^{F,H} 15

Mousse von der weißen Schokolade, Betegel,
Schokoladenkuchen und Apfelsorbet
- VEGAN -

KÄSEVARIATION NACH WAHL

DES KÜCHENCHEFS ^{A,C,G,E,H,J} 18

Verschiedene Brotsorten von Knussbert,
Chutney und Fruchtsenf

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.