

# VLET KLASSIKER

## VORSPEISEN STARTERS

**VLET Caesar Salat** *A,B,C,D,G,J* € 8,90  
Römersalat, gebackener Speck, Croûtons und Hartkäse-Dressing  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen € 14,90  
mit gebratenen Wildwassergarnelen € 16,90

*VLET Caesar salad*  
*Romaine lettuce hearts, baked bacon, croutons and alpine cheese dressing*  
*...with stripes of beef fillet* € 8.90  
*...with fried prawns* € 14.90  
€ 16.90

**Hamburger Aalsuppe** *A,B,C,D,G,I* € 9,80  
Dörrpflaume, Lauch und Grießknödel

*„Hamburg“ eel soup* € 9.80  
*Prune, leek and semolina dumpling*

**Gratinierter Ziegenkäse** *A,G,I,J* € 10,80  
Pfirsich-Rotkohl-Salat und Pumpernickel-Praline

*Gratinated goat cheese* € 10.80  
*Peach-red cabbage-salad and pumpernickel praline*

**Hausgebeizter Lachs** *A,D,G,I,J,L* € 12,50  
Spinat-Frischkäse-Creme, bunte Bete und gerösteter Kastenpickert

*Marinated salmon* € 12.50  
*Spinach-cream cheese-creme, mixed beets and roasted potato bread*

**Hummerschaumsüppchen** *A,B,D,G,I* € 16,90  
Estragoncrème und gebratene Garnele

*Lobster foam soup* € 16.90  
*Tarragon cream and fried prawn*

**VLET Rindertatar**  
Körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei  
120 Gramm mit Bierlaugenbrot *A,C,D,I,J* € 17,90  
180 Gramm mit Bratkartoffeln *A,C,D,I,J,L* € 27,90

*VLET beef tartare*  
*Coarse-grain VLET mustard, pickle and country egg* € 17.90  
*120 gram with beer lye bread* € 27.90  
*180 gram with fried potatoes*

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

**Hamburger Labskaus** *C,D,G,I,J* € 19,90  
mit neuem Matjes, Spiegelei und Essiggurke

*Hamburg labscouse* € 19.90  
*with new matie, fried egg and gherkin*

**Steinpilz-Kartoffel-Strudel - vegan -** *A,F,H,I,J* € 22,50  
Gebratener Spitzkohl, Preiselbeeren und Schnittlauch

*Porcini mushroom-potato-strudel - vegan -* € 22.50  
*Fried pointed cabbage, cranberries and leek*

**Eismeerforelle auf der Haut gebraten** *A,D,G,I,J* € 24,00  
Apfel-Meerrettich-Salat, glasierte Radieschen und Petersiliengraupen

*Artic sea trout fried on the skin* € 24.00  
*Apple-horseradish-salad, glazed radishes and parsley pearl barley*

# ABENDKARTE

**Pannfisch VLET-Style** *A,C,D,G,I* € 24,90  
Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree

*Traditional „Pannfisch“ VLET style* € 24.90  
*Fresh fish of the day, sautéed spinach, grilled butter leek and fried potato purée*

**Weidekalbschnitzel** *A,C,I,N,L* € 24,90  
in knuspriger Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, VLET Gurkensalat und Bratkartoffeln

*Pasture-raised veal schnitzel* € 24.90  
*in crispy breadcrumbs coating with lemon, cranberries, VLET cucumber salad and fried potatoes*

**Kross gebratene Nordsee Scholle** *A,D,G,I,L,N* € 25,90  
Speckstippe, VLET Gurkensalat und Dillkartoffeln

*Crispy fried North Sea plaice* € 25.90  
*Bacon sauce, VLET cucumber salad and dill potatoes*

**Kalbstafelspitz** *G,I,J,L,M* € 26,00  
in Kräutervinaigrette mit gebratenen Pilzen, grünem Erbsenpüree und frischer Minze

*Boiled fillet of veal* € 26.00  
*in herb vinaigrette with fried mushrooms, green pea purée and fresh mint*

**Krosses Zanderfilet „Winzerinnen Art“** *A,D,G,I,J,L* € 27,00  
Trauben, Speck und Champagnerkraut

*Crispy zander filet „winemakers style“* € 27.00  
*Grapes, bacon and champagne cabbage*

**Rosa gebratener Rinderrücken in Kräuterkruste** *A,C,G,I,L* € 31,00  
Geschmorte Himbeer-Paprika und Süßkartoffelpüree

*Pink fried sirlon in herb crust* € 31.00  
*Braised raspberry paprika and sweet potato purée*

## DESSERTS

**Kugel Eis** *A,C,G,E,H* € 2,50  
**Kugel Sorbet** *A,C,G,E,H* € 3,00

*Scoop of ice cream* € 2.50  
*Scoop of sorbet* € 3.00

**Mandel Panna cotta** *A,G* € 7,50  
Fliederbeeren und Salzkaramell

*Almond panna cotta* € 7.50  
*Elderberries and salt caramel*

**Hausgemachter Schokokuchen** *A,C,G* € 8,50  
Confierte Birne und Haselnusseis

*Homemade chocolate cake* € 8.50  
*Confit pear and hazelnut ice cream*

**Gebrannte Kaffecreme** *A,C,G* € 8,50  
Sanddorn und Brösel

*Flamed coffee cream* € 8.50  
*Seabuckthorn and crumbs*