

VLET KLASSIKER

Caesar Salat *A,B,C,D,G,J*
Salatherz, kross gebratener Speck, Croûtons und Bergkäse-Dressing
...mit gebratenen Rinderfiletstreifen
...mit gebratenen Wildwassergarnelen

€ 8,90
€ 14,90
€ 16,90

Caesar salad
Romaine lettuce hearts, baked bacon, croutons and alpine cheese dressing
...with stripes of beef fillet
...with fried prawns

€ 8.90
€ 14.90
€ 16.90

Grobe Bratwurst *A,G,I,J,L*
Geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleiner Salat

€ 9,90

Coarse bratwurst
Braised onions, potato purée and small salad

€ 9.90

Hummerschaumsüppchen *A,B,D,G,I*
Estragonschmand und Garnele

€ 16,90

Lobster foam soup
Tarragon sour cream and prawn

€ 16.90

VLET Rindertatar
Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei
120 Gramm mit Bierlaugenbrot *A,C,F,I,J*
180 Gramm mit Bratkartoffeln *A,C,D,I,J,N*

€ 17,90
€ 27,90

VLET beef tartare
Pickled cucumbers, coarse-grain VLET mustard and organic egg
120 gram with beer pretzel loaf
180 gram with fried potatoes

€ 17.90
€ 27.90

Weidekalbschnitzel *A,C,I,N*
in knuspriger Panade, VLET Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln

€ 24,90

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

€ 24.90

Pannfisch VLET Style *A,C,D,G,I*
Bratkartoffelpüree, Spinat und Senf-Pauli-Soße

€ 25,90

Traditional „Pannfisch“ VLET style
Fresh fish of the day, fried potato purée, spinach and “Senf Pauli” mustard sauce

€ 25.90

Finkenwerder *A,D,G,I,N*
Gebratene Nordsee Scholle, Speckstippe, VLET Gurkensalat und Dillkartoffeln

€ 25,90

„Finkenwerder“
Fried North Sea plaice, bacon, VLET cucumber salad and dill potatoes

€ 25.90

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

0,2l € 3,20

0,4l € 4,80

BUSINESS LUNCH

VORSPEISEN STARTERS

Cremiges Kürbistatar - *vegan* - *A,I,J*
Pilze, Rucola und Kräutergrissini

€ 6,90

Creamy pumpin tartare - *vegan* -
Mushrooms, rocket and herb grissini

€ 6.90

Geräuchertes Forellenfilet *A,D,G,H,I,J,L*
Nussbrot, rote Zwiebelmarmelade und frischer Meerrettich

€ 6,90

Smoked trout filet
Nut bread, red onion marmelade and fresh horseradish

€ 6.90

Kürbissuppe - *vegan* - *I*
Kerne und eigenes Öl

€ 7,90

Pumpkin soup - *vegan* -
Seeds and pumpkin oil

€ 7.90

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Gemüsebratling mit Quinoa - *vegetarisch* - *A,G,I,J*
Tomaten-Paprika-Ragout und Schafskäse

€ 9,90

Vegetable patty with quinoa - *vegetarian* -
Tomato-paprika-ragout and goat cheese

€ 9.90

Eismeerforellenfilet in Weißweinsauce *A,D,G,I*
Schnittlauch-Kartoffel-Püree und Blumenkohl

€ 12,90

Sea trout filet in white wine sauce
Chive-potato-purée and cauliflower

€ 12.90

Schweinebauch vom Grill *G,I,J,L*
in Kümmel-Bier-Jus mit Steckrübenstampf und frischem Majoran

€ 14,90

Pork belly from the grill
in caraway-beer-jus with turnip mash and fresh marjoram

€ 14.90

DESSERT

Orangen-Schokoladen-Törtchen *A,C,G*
€ 5,90

Orange-chocolate-tartlet
€ 5.90

SCHNELLE KELLE LUNCH MENÜ

„SCHNELLE KELLE“ LUNCH MENU

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

Starter or soup and a main course € 21.50
incl. table water and coffee or espresso