



ABENDKARTE OBENDKOORT

VORSPEISEN - VÖRDEEM-

Matjestatar Pumpnickel, Apfel und Radieschen	€ 9,50
Gebeizte Makrele Tweemol Gurke, Schmandkaviar und Pumpnickel	€ 12,50
Pfifferlingssalat <i>-vegetarisch-</i> Schnittlauchcreme, Pilzknusper und Sauerklee	€ 14,90
VLET Caesar Salat mit Förde Garnelen Römersalatherzen, krosser Speck, Brotchips und Hartkäsedressing	€ 17,50

SUPPEN -SUPP-

Brunnenkressesuppe *-vegetarisch-*
Sommertrüffel € 9,00

Apfel-Sellerie Kaltschale
Glacierter Flusskrebsschwanz € 9,50

Marinierte bunte Tomaten <i>-vegetarisch-</i> Geschmolzener Mozzarella, gerösteter Tomatenpütt und gebackene Rauke	€ 11,80
Gebratene Blutwurst Röstzwiebelstampf, gebeizte rote Zwiebel und karamellierte Äpfel	€ 12,50 Als Hauptgang € 18,50
Confierter Flussbarsch Erbsenpüree, Kastenpickert und Wiesenkräuter	€ 15,50
VLET Rindertatar Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei	120g mit Schwarzbrot € 17,90 180g mit Bratkartoffeln € 25,90

MENÜ • HAMBURG ERLEBEN

CONFIERTER FLUSSBARSCH

Erbsenpüree und Wiesenkräuter

PFIFFERLINGSSALAT

Schnittlauchcreme, Pilzknusper und Sauerklee

SCHWARZER HEILBUTT

Geschäumter Bohnensud und Bohnenallerlei

BRUST UND KEULE VOM SCHWARZFEDERHUHN

Geflügel-Honig-Jus, geräucherter Kartoffelstampf
und süß-sauer eingelegter Rettich

KIRSCH-JOGHURT CREME

Tweemol Holunderblüte und Schokolade

MATTHIAS GAUL, PFALZ

2016 VLET Grauburgunder trocken

0,2l € 8,50

MARC KREYDENWEISS, RHÔNE

2013 Les Grimaudes Rouge

0,2l € 8,50

5 -Gang-Menü - € 56,00

4 -Gang-Menü - € 48,00

(ohne confierter Flussbarsch)



ABENDKARTE OBENDKOORT

HAUPTGÄNGE - MIDDENINNE -

Kamut Nudeln <i>-vegetarisch-</i> Tomatenschaum, Pfifferlinge, rote Zwiebeln und gebackene Rauke	€ 17,90
Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn Geflügel-Honig-Jus, geräucherter Kartoffelstampf und süß-sauer eingelegter Rettich	€ 24,50
Schwarzer Heilbutt Geschäumter Bohnensud und Bohnenallerlei	€ 25,50
Rosa Rücken vom Ostseerind Buttermilchjus, Buchweizenplinsen, Champignonpüree und gebratene Pfifferlinge	€ 26,50
Entrecôte vom Holsteiner Rind (300g) Portweinjus, Trüffelkartoffelstampf und Grillgemüse	€ 34,00

VLET AN DER ALSTER KLASSIKER

VLET Pannfisch Gebratener Kabeljau, Spinatkruste, Senfschaum, geschichtete Kartoffel und gegrillter junger Lauch	€ 21,50
Scholle „Finkenwerder“ Speckstippe, zerdrückte Leinölkartoffeln und Gurkensalat	€ 22,50
Weidekalbsschnitzel Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 23,50

DESSERT - DORNACH-

Geflämmte Vanillecreme Ohne Schnickschnack	€ 7,50
Gratinierte Erdbeeren Joghurteis und Baiser	€ 8,50
Rote Grütze mal anders Marinierte Beeren, Rote-Grütze-Gelee und Süßholz	€ 9,00
Halbgefrorenes von der Kirsche Tweemol Holunderblüte und Schokolade	€ 9,50
Käseauswahl aus kleinen Hamburger Meiereien mit VLET Birnen Senf	€ 12,80

Alle Informationen zu Allergenen finden Sie auf der Allergenkarte.