



ABENDKARTE

Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne über unser täglich wechselndes Angebot frisch vom Hamburger Fischmarkt

VORSPEISEN

Kürbis hoch 3

Püriert, mariniert und gebacken, Wildkräutersalat und Kürbiskernöl

€ 12,50

VLET Caesar Salat

Maishähnchenbrust, Römersalatherzen, krosser Speck, Brotchips und Hartkäse-Dressing

€ 14,50

Marinierter Adlerfisch

Fenchel, Bottarga und Miesmuscheln

€ 15,50

Leicht geräucherter Saibling

Quark von Kruse, Malzbierbrot und Eiskrautsalat

€ 16,50

SUPPEN

Maronensuppe

Schmand von Kruse und gezupftes Gewürzbrot

€ 9,50

Hummersuppe

Davidis Fischkloß und Estragonöl

€ 17,50

Birne, Bohne, Speck

Gebratener Apfelschweinebauch, eingelegte Birnen und marinierte Bohnen

€ 17,50

VLET Rindertatar

Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei

120g mit Schwarzbrot € 17,90

180g mit Bratkartoffeln € 27,90

Wildwassergarnele

Schwarzwurzel, Nussbutter Espuma, Hafer und Quitte

€ 18,50

MENÜ • HAMBURG ERLEBEN

KÜRBIS HOCH DREI

Püriert, mariniert und gebacken, Wildkräutersalat und Kürbiskernöl

MARONENSUPPE

Schmand von Kruse und gezupftes Gewürzbrot

WILDWASSERGARNELE

Schwarzwurzel, Nussbutter Espuma, Hafer und Quitte

LACHSFORELLE

Schwarzes Risotto, Kaisermütze und Orangen-Ingwer-Schaum

GEBACKENE QUARK RAVIOLI

Holunderbeeren, Birnensorbet und Honig aus der VLET Bienenpatenschaft #savethebees

MATTHIAS GAUL, PFALZ

2016 VLET Grauburgunder trocken

0,2l € 9,00

MATTHIAS GAUL, PFALZ

2016er VLET Cuvée rot

0,2l € 9,00

5 -Gang-Menü - € 58,00

4 -Gang-Menü - € 49,00

(ohne Wildwassergarnele)

3 -Gang-Menü - € 39,00

(ohne Wildwassergarnele und Maronensuppe)



ABENDKARTE

HAUPTGÄNGE

Linda Kartoffelnocken <i>-vegetarisch-</i> Friesisch Blue Soße, gebratener Finkenwerder Herbstprinz und Walnüsse	€ 18,50
Lachsforelle Schwarzes Risotto, Kaisermütze und Orangen-Ingwer-Schaum	€ 22,50
Merlu blanc aus der Potterie Sudkartoffeln, Buschbohne, zweimal Tomate und gepickelte rote Zwiebel	€ 24,50
Zanderfilet Bandnudeln, Wirsingpüree, Trauben und gebratener Spitzkohl	€ 26,50
Hirschrücken Johannisbeer Jus, Kürbispüree, Petersilienwurzel und hausgemachte Kartoffelplätzchen	€ 31,50

VLET AN DER ALSTER KLASSIKER

Scholle „Finkenwerder“ Speckstippe, zerdrückte Leinölkartoffeln und Gurkensalat	€ 24,50
Weidekalbsschnitzel In knuspriger Panade, Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 25,50

DESSERT

Süßer Kuchen Haselnusseis, Brombeercreme und Schokoladenkürbiskerne	€ 8,50
Geflämmte Salz-Karamell-Creme Ohne Schnickschnack	€ 8,50
Hamburger Rote Grütze Vanilleeis und Schlackermaschü	€ 8,50
Gebackene Quark Ravioli Holunderbeeren, Birnensorbet und Honig aus der VLET Bienenpatenschaft #savethebees	€ 9,50
Norddeutsche Käsevariation mit VLET Fruchtsenf	€ 15,00

Alle Informationen zu Allergenen finden Sie auf der Allergenkarte.