



ABENDKARTE

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

VORSPEISEN

Einmachkürbis <i>-vegetarisch-</i> Rote Bete, eingelegte Birne, Schmand und Pumpernickel	€ 12,50
VLET Caesar Salat Maishähnchenbrust, Römersalatherzen, krosser Speck, Brotchips und Hartkäse-Dressing	€ 14,50
Gebeizter Lachs Wachtelei, schwarzes Gebäck und gekörnter Frischkäse	€ 16,50
Nordseekrabben Nussbutter-Kartoffeln, Quark von Kruse und Endivienblätter	€ 18,50

SUPPEN

Gänseessenz
Gänseklein, Gewürzbrot und Pastinake
€ 9,50

Hummersuppe
Davidis Fischkloß und Estragonöl
€ 17,50

VLET Rindertatar Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei	120g mit Schwarzbrot € 17,90 180g mit Bratkartoffeln € 27,90
Birne, Bohne, Speck Gebratener Apfelschweinebauch, eingelegte Birnen und marinierte Bohnen	€ 17,50
Jakobsmuscheln Zweimal Topinambur, Brombeere und Lakritz	€ 19,50

MENÜ • GÄNSEMENÜ

EINMACHKÜRBIS

Rote Bete, eingelegte Birne, Schmand und Pumpernickel

GÄNSEESSENZ

Gänseklein, Gewürzbrot und Pastinake

CONFIERTE GÄNSEKEULE

Langpfefferjus, Kartoffelkloß, Apfelrotkohl und eingemachte Quitte

POCHIERTER APFEL

mit Sorbet, süßer Kondensmilch und Gewürzerde

MATTHIAS GAUL, PFALZ

2016 VLET Grauburgunder trocken

0,2l € 9,00

MATTHIAS GAUL, PFALZ

2016er VLET Cuvée rot

0,2l € 9,00

4 -Gang-Menü - € 55,00

3 -Gang-Menü - € 45,00

(ohne Gänseessenz)

Auf Wunsch mit Weinbegleitung



ABENDKARTE

HAUPTGÄNGE

Rote Bete Risotto <i>-vegetarisch-</i> Ziegenkäse, zweimal Crunch und Wildkräuter	€ 18,50
Rotbarsch Gelbes Karottenpüree, gepickelte Ringelbete und Spinatpütt	€ 23,50
Welsfilet Schwarzwurzeln in Rahm, mit Speck gebratener Rosenkohl und Kranbeerenchutney	€ 25,50
Schellfisch Kaviar-Butter-Soße, Steckrübenstampf und eingelegter Winterrettich	€ 28,50
Confierte Gänsekeule Langpfefferjus, Kartoffelkloß, Apfelrotkohl und eingemachte Quitte	€ 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

Pochierter Apfel mit Sorbet, süßer Kondensmilch und Gewürzerde	€ 8,50
Geflämmte Kaffeecreme Ohne Schnickschnack	€ 8,50
Hamburger Rote Grütze Vanilleeis und Schlackermaschü	€ 8,50
Birnentarte Spekulatiuscreme, Glühweinsorbet und Zimtbaizer	€ 9,50
Norddeutsche Käsevariation mit VLET Fruchtsenf	€ 15,00

Alle Informationen zu Allergenen finden Sie auf der Allergenkarte.