



## SPEISEKARTE

Gerne informieren wir Sie über unsere wechselnden Tagesgerichte.

### KLASSIKER

#### VLET Caesar Salat

Römersalatherzen, krosser Speck, Brotchips und Hartkäse-Dressing

€ 11,50

auf Wunsch mit

*gebratener Maishähnchenbrust*

€ 14,50

*Wildwassergarnelen*

€ 16,50

#### Krustentiersuppe

Garnele und Estragon

€ 17,50

#### VLET Rindertatar

Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei

120g mit Bierlaugenbrot

€ 17,90

180g mit Bratkartoffeln

€ 27,90

#### Hamburger Labskaus

Bismarck Hering, Spiegeleier, eingelegte Bete

und Gewürzgurke

€ 19,50

#### Scholle „Finkenwerder“

Speckstippe, zerdrückte Leinölkartoffeln und

Gurkensalat

€ 24,50

#### Weidekalbsschnitzel

In knuspriger Panade, Zitrone, Preiselbeeren,

Bratkartoffeln und Gurkensalat

€ 25,50

#### Pannfisch „Hamburg klassisch“

3 Fischfilets, Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck

und Spinat

€ 26,50

### VORSPEISEN

#### VLET Gurkensalat - *vegetarisch* -

VLET Senf, Dill, confierte Schalotten und Gurkenessig € 6,50

#### Sommerlicher Blattsalat - *vegetarisch* -

VLET Dressing und eingemachtes Gemüse € 9,50

auf Wunsch mit

*gebratenen Rinderfiletstreifen*

€ 16,50

#### Rindertafelspitz und Brühe

Kräutersalat, Senfcreme, Radieschen und

eingelegte Mairüben

€ 11,50

#### Spargel und Rauch

Gegrillter grüner Spargel von Spargelgut Meyer, Espuma vom

weißen Spargel, Morchelerde und

Katenschinken von Egon Basedahl

€ 13,50

#### Tatar von der Lachsforelle

Kruse Schmand, marinierte Gurke und Meerrettich

€ 14,50

### SUPPEN

#### Geeistes Süppchen von der Vierländer Gurke

Speckbrot und Schmand von Kruse

€ 8,50

#### Spargelcremesuppe - *vegetarisch* -

Spargel von Spargelgut Meyer und Bärlauchpesto

€ 9,50

Genießen Sie mit unserem

#### VLET SCHNELLE KELLE-Angebot

Ihre Mittagspause ganz nach Ihrem

Geschmack: Wir bieten Ihnen täglich

wechselnde Angebote an Pasta,

Salatgerichten und Eintöpfen an!

#### VLET SCHNELLE KELLE je € 9,50

- inklusive Kaffee Crema oder Espresso als Nachtisch -

Täglich wechselnde Mittagsgerichte

Norddeutsche  
Pasta

Salat

Eintopf

Montag bis Freitag | 11.00 - 15.00 Uhr



## MENÜ • HAMBURG ERLEBEN

### SPARGEL UND RAUCH

Gegrillter grüner Spargel von Spargelgut Meyer, Espuma vom weißen Spargel, Morchelerde und Katenschinken von Egon Basedahl

### GEEISTE SÜPPCHEN VON DER VIERLÄNDER GURKE

Speckbrot und Schmand von Kruse

### GEBRATENES SAIBLINGSFILET

Erbse, gelbe Möhre und Lavendel

### RÜCKEN VOM HOLSTEINER WEIDERIND

Rotweinsöße, Kartoffelpüree mit VLET Senf und glasiertes Gemüse der Saison

### BEERENKÜCHLEIN

Blaumohneis und Vanille-Krokant

3 -Gang-Menü - € 45,00  
(ohne Suppe und Saiblingsfilet)  
4 -Gang-Menü - € 55,00  
(ohne Saiblingsfilet)  
5-Gang-Menü - € 65,00

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

## HAUPTGÄNGE

### Frische getrüffelte Bandnudeln -vegetarisch-

Getrocknete Kirschtomaten und geflammter Frühlingslauch

€ 16,50

### Spargelrisotto

Kerbelschaum, confiertes Schwarzfederhuhn und Spargel von Spargelgut Meyer

€ 17,50

### Linda Kartoffelnocken - vegetarisch -

Friesisch Blue Soße, geröstete Walnuss und karamellisierte Birne

€ 19,50

### Gebackener Kabeljau

Remoulade, Kartoffelpüree und Marktgemüse

€ 22,50

### Das Beste vom Frühlingslamm

Rosa Lammhüfte und geschmorte Schulter, Rosmarinjus und bunter Spargel

€ 26,50

### Gebratenes Saiblingsfilet

Erbse, gelbe Möhre und Lavendel

€ 27,50

### Rücken vom Holsteiner Weiderind

Rotweinsöße, Kartoffelpüree mit VLET Senf und glasiertes Gemüse der Saison

€ 28,00

## DESSERT

Kugel hausgemachtes Eis

€ 2,50

Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 3,00

Hamburger Rote Grütze Schlackermaschü und Friesenkeks

€ 8,50

Geflammte Vanillecreme Ohne Schnickschnack

€ 8,50

Beerenküchlein Blaumohneis und Vanille-Krokant

€ 9,50

Norddeutsche Käsevariation mit VLET Fruchtsenf

€ 15,00

Alle Informationen zu Allergenen finden Sie auf der Allergenkarte.