

# VLET KLASSIKER

---

## VORSPEISEN

### SPARGELCREMESUPPE <sup>A,G,I,F</sup> 12

Gebackene Hühnerpraline und Kerbelöl  
- AUCH VEGAN MÖGLICH -

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE <sup>I,G,D</sup> 14

Tatar und Kaviar von der Holsteiner Forelle

### VLET FRÜHLING <sup>A,I</sup> 14

Zwiebelcrème, Erde, Mairüben, Champignons  
und Kartoffel  
- VEGAN -

### OFFENER SPARGELSTRUDEL <sup>A,F</sup> 16

Grüner Spargel, Mangoldsalat, Erdbeere  
und Zitronen Beurre Blanc  
- VEGAN -

### LABSKAUS 3.0 <sup>C,D,G</sup> 18

Hauseingelegter Hering, Rote Bete, gebratenes Wachteile,  
Schmand, Gurke und Kartoffel

### GEBEIZTER REHRÜCKEN <sup>J,I</sup> 19

Grüner und weißer Spargel, Holunder-Vinaigrette  
und Estragonjus

### VLET RINDERTATAR <sup>A,C,D,I,J,N</sup> 21

120g mit VLET Sauerteigbrot, körnigem VLET Senf,  
scharfer Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

# VLET KLASSIKER

## HAUPTGÄNGE

### HALBES PFUND WEISSER SPARGEL <sup>C,G</sup> 26

Neue Kartoffeln, Kerbel, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
- VEGETARISCH -  
- AUCH VEGAN MÖGLICH -

... MIT KATENSCHINKEN VOM SUSLÄNDER LANDSCHWEIN 32

... MIT TAGESFISCH NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS <sup>D,G</sup> 34

... MIT WIENER SCHNITZEL UND KALTGERÜHRTEN PREISELBEEREN <sup>A,C,G</sup> 36

... MIT IN KRÄUTERN GEBRATENES RINDERFILET 150 G <sup>G</sup> 42

### GERÖSTETER BLUMENKOHL <sup>I,J,A,F</sup> 25

Perlgraupensalat, Schmorpaprika, Püree und Wildkräuter  
- VEGAN -

### KROSS GEBRATENE NORDSEE-SCHOLLE <sup>A,D,G,I,N</sup> 28

Mangalica-Speck-Stippe, Gurkensalat und Dillkartoffeln

### VLET RINDERTATAR <sup>A,C,D,I,J,N</sup>

180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf,  
scharfer Mimita von Marge, Gewürzgurke und Landei

IN DER KÜCHE ZUBEREITET 30

AM TISCH ZUBEREITET 32

### PANNFISCH VLET-STYLE <sup>A,C,D,G,I</sup> 30

Tagesfrischer Fisch vom Hamburger Fischmarkt, Zitronenkaviar,  
sautierter Spinat, Mairüben, VLET Kartoffelpüree und Senfespuma

### ROULADE VON DER SEEZUNGE MIT BÄRLAUCH <sup>D,I,B,G</sup> 32

Cremiger Maisgrieß, gebratener grüner Spargel und Bouillabaisse-Espuma

### ZWEIERLEI VOM LAMM <sup>A,C,G,I</sup> 36

Sauerbraten in eigener Jus und gebratener Rücken, geröstete Sellerie,  
Möhre und Thymian-Kartoffel-Kuchen

# DESSERTS

---

## KUGEL EIS | KUGEL SORBET <sup>A,C,G,E,H</sup> 4

Auf Wunsch auch erhältlich mit:  
0,1 l Perrier-Jouët Grand Brut 13,50  
2 cl Absolut Vodka 5

## HAUSGEMACHTE PRALINEN <sup>A,C,G,E,H</sup> 8

### SÜSSER TRAUM <sup>F</sup> 13

Cremiger Milchreis, Kokosschaum,  
Erdbeere und Limonensorbet  
- VEGAN -

### RHABARBER CRUMBLE <sup>A,C,G</sup> 15

Geflämmter Baiser, Vanillecrème, Waldmeister  
und Erdbeersorbet

### GEBRANNTÉ CRÈME VON DUNKLER SCHOKOLADE <sup>A,G,C</sup> 15

Brombeerenmousse, Schokoladenerde  
und Schlackermaschü

### KÄSEVARIATION NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS <sup>A,C,G,E,H,J</sup> 18

Schwarzbrot, Chutney und Fruchtsenf

Zu unserem Käse reichen wir eine Auswahl an verschiedenen Senf-Variationen und Chutneys aus unserer hauseigenen Manufaktur. Alle Käsesorten beziehen wir von ausgesuchten Herstellern, bei denen die Produkte ohne Zusatzstoffe und in handwerklicher Verarbeitung hergestellt werden. Unser Sortiment setzt sich aus norddeutschen und internationalen Käsespezialitäten zusammen.