

VLET
Kitchen
& Bar

VORSPEISEN	UNSERE KLASSIKER
TOMATENCREMESÜPPCHEN ^{G,I} ✓ <i>Orange, Crème Fraîche und Basilikum</i> € 8,5	HAMBURGER LABSKAUS ^{C,D,G,I,J} <i>mit neuem Matjes, Spiegelei und Essiggurke</i> € 19,5
KARTOFFELWAFFEL ^{A,C,I,J} ✓ <i>Antipasti-Gemüse, Balsamico und Parmesan</i> € 10,5	PANNFISCH VLET STYLE ^{A,C,D,G,I} <i>Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree</i> € 24,5
HAUPTGÄNGE	WEIDEKALBSCHNITZEL ^{A,C,I,N,L} <i>in knuspriger Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln</i> € 24,5
PENNE ALL'AMATRICIANA ^{A,I,L} € 12,5	SCHOLLE FINKENWERDER ^{A,D,G,I,L,N} <i>Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat</i> € 25,5
ROTE BETE GNOCCHI ^{A,I,J} ✓ <i>Senffrüchte und Kräutersalat</i> € 14,5	VLET RINDERTATAR ^{A,C,D,I,L} <i>180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</i> <i>in der Küche zubereitet</i> € 27,5
KROSS GEBRATENES SAIBLINGSFILET ^{A,D,G,H,I} <i>Rote Bete, Kresse-Kartoffel-Püree und geröstete Haselnüsse</i> € 15,5	<i>am Tisch zubereitet</i> € 29,5
OSSOBUCCO ^{A,G,H,I,J,L} <i>Mandel-Petersilien-Gremolata, Salzzitrone und Erbsenrisotto</i> € 16,5	DESSERT
BOWLS & SALATE	MIRABELLEN CHEESECAKE ^{A,G} <i>Weißer Schokolade und Fliegerbeeren</i> € 8,5
BUNTER SALAT ^{A,G,I,J} ✓ <i>Kichererbsen, Fenchel, Radieschen und mehr</i> € 8,5	
GRÜNE BOWL ^{A,G,I,J,H} ✓ <i>Rucola, grüne Bohnen, Brokkoli, Erbsen, Gurke, Joghurt-Limetten-Dressing und Wasabi-Erdnüsse</i> <i>mit gebratenem Sesamhähnchen</i> ^{F,K} € 17,5	
WARME COUSCOUS BOWL ^{A,G,H,I,J} ✓ <i>Rotkohlsalat, Bete und Pfirsich, Rote Zwiebel, Frühlingslauch, gesalzener Walnusskrokant und karamellierter Ziegenkäse</i> € 13,5	

Legende

✓ Vegetarisch ✓ Vegan