

VLET
 Kitchen
 & Bar

VORSPEISEN	UNSERE KLASSIKER
KARTOFFEL-STEINPILZ-SUPPE ^{A,G,I} ✓ € 8,5 <i>Schnittlauch und Croûtons</i>	HAMBURGER LABSKAUS ^{C,D,G,I,J} € 19,5 <i>mit neuem Matjes, Spiegelei und Essiggurke</i>
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{A,G,I,J} ✓ € 10,5 <i>Eingelegte Ingwer-Zwetschgen, Kräutersalat und Balsamico</i>	PANNFISCH VLET STYLE ^{A,C,D,G,I} € 24,5 <i>Sautierter Spinat, Senfsoße, gegrillter Butterlauch und Bratkartoffelpüree</i>
HAUPTGÄNGE	WEIDEKALBSCHNITZEL ^{A,C,I,N,L} € 24,5 <i>in knuspriger Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, Omas Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>
PENNE IN LEICHTER WEISSWEINSSOÛSE ^{A,D,G,I} € 14,5 <i>Lachs und junger Spinat</i>	SCHOLLE FINKENWERDER ^{A,D,G,I,L,N} € 25,5 <i>Speckstippe, Dill-Kartoffeln und Omas Gurkensalat</i>
KÜRBISRAVIOLI ^{A,C,G,H,I} ✓ € 14,5 <i>Frischkäse, Kernöl und Amarettini</i>	VLET RINDERTATAR ^{A,C,D,I,L} € 27,5 <i>180g mit Bratkartoffeln, körnigem VLET Senf, Gewürzgurke und Landei</i>
KALBSGULASCH ^{A,G,I,L} € 16,5 <i>Perlzwiebeln, Champignons und geschmelzte Bandnudeln</i>	
KABELJAUFILET ^{A,D,G,I,J} € 17 <i>Meerrettichsoße und Rote Bete Risotto mit Apfel-Basilikum-Salat</i>	DESSERT
BOWLS & SALATE	MIRABELLEN CHEESECAKE ^{A,G} € 8,5 <i>Weißer Schokolade und Fliegerbeeren</i>
BUNTER SALAT ^{A,G,I,J} ✓ € 8,5 <i>Kichererbsen, Fenchel, Radieschen und mehr</i>	
GRÜNE BOWL ^{A,G,I,J,H} ✓ € 12,5 <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} ✓ € 13,5 <i>Rotkohlsalat, Bete und Pfirsich, Rote Zwiebel, Frühlingslauch, gesalzener Walnusskrokant und karamellierter Ziegenkäse</i>	

Legende

✓ Vegetarisch ✓ Vegan